

Safya

•AYÇİÇEK YAĞI•

Kendi de hafif fiyatı da

DİKKAT
Bitkisel
karışım yağı değil
safi ayçiçek
yağıdır.
Adı üstünde:
Safya...

Çekirdekten sofralara
el değmeden üretilen
Türkiye'nin safi ayçiçek yağı
Safya, şimdi yenilenen
ambalajıyla raflarda
yerini alıyor.



KÜNYE

İmtiyaz Sahibi:

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar Ve
Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı
Mahmut Arslan

Yazı İşleri Müdürü

Hasan Okan Şenel

Yayın Yönetmeni

Mirza Turgut

Yayın Kurulu

Mahmut Arslan
Ö. Abdullah Özdemir
Şerafettin Memiş
Rısal Irmak
Ayhan Kahraman
Bekir Serttaş
Doğan Narin
Hüsamettin Memiş
Sabahattin Memiş
Hüseyin Tekin
Ömer Nazım Boynukalın
Hüseyin Arslan

**Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı
Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları
Birliği Dergisi**

Yıl:1 Sayı: 5

2 Ayda Bir Yayınlanır.

birlik@akib.org.tr



Başkandan,



Dünya Bakliyat Federasyonu her yılın Ocak ayının 3. Çarşambasını “**DÜNYA BAKLİYAT GÜNÜ**” olarak ilan etmesi, sektörümüz açısından son derece olumlu bir gelişmedir...

Çünkü, Bakliyat insan sağlığını koruyan, diyabet ve şeker hastalığı gibi kronik rahatsızlıklarla mücadelede, kalp rahatsızlıklarını kontrol etmede, kolesterol ve anemiye önlemede önemli bir besin gurubudur. Dünyada bugüne kadar bakliyata alerjisi olan çıkmadı...

Bakliyat, **obezite ile mücadelede de etkilidir. Glutensiz ve bitkisel protein yönü yüksektir...**

Yapılan araştırmalar gösteriyor ki gelecek 40 yılda geçmiş 10 bin yılın bakliyatını üretmek zorundayız. Bakliyat insan için **sağlıklı olduğu kadar, çevre ve toprak için de** faydalıdır. Çünkü, bakliyat toprağın azotunu geri veriyor ve böylece daha az gübre kullanılıyor. **Yoksulluğun azaltılmasında Bakliyat önemli bir besin grubudur...**

Bu bakımdan “DÜNYA BAKLİYAT GÜNÜ” sadece sektörümüz için değil aynı zamanda tüm insanlık için çok önemli bir gündür..

Dünya Bakliyat günü nedeniyle Mersin Ticaret Borsamız çok önemli bir etkinliğe imza attı. Özellikle Dünya Mercimek üretiminde önemli bir oyuncu olan Kanada’nın Türkiye Büyükelçisi Sayın **Chris Cooter’ın yaptığı konuşma anlamlıydı...**

Dünya çeşitli sorunlarla boğuşuyor.. Ülkemiz de en başta terörle mücadele ediyor.. Hükümetimizin teröre karşı verdiği mücadelede iş dünyası ve ihracatçılar olarak sonuna kadar yanındayız...

Mersin ekonomisi içinde HUBUBAT-BAKLİYAT VE YAĞLI TOHUMLAR önemli bir yere gelerek ihracatta birinciliğini korudu...

Dergimiz, sektörümüzün çok önemli bir iletişim kanalı oldu. Sadece Birliğimize bağlı illere değil Türkiye’nin hemen her noktasına ulaşıyor. Yönetim Kurulu Üyelerimizin **dergimize verdikleri destek için** teşekkür ederim. Özellikle Karaman’dan arkadaşımız **Ömer Nazım Boynukalın’ın** yazı desteği takdire değerdir.

Sevgili Ömer Nazım Boynukalın’ın dedesi olan Karaman’ın çok önemli bir şahsiyeti Hacı Sami Tartan’ın hayat hikayesine yer verdik...

Sami Tartan’ın hikayesi aslında Osmanlı ve Cumhuriyetin toplumsal-tarihsel arka planını çok iyi anlatmaktadır.

Sami Tartan 1868’de doğdu. Altı padişah, beş anayasa, iki farklı yönetim şekli, 35 cumhuriyet hükümeti gördü...

1912 yılında **Karaman Milli Bankasını kuruyor..**1960’lı yıllarda “Mersin yolu açılıyor 4.5 saatte Mersine ulaşılacak” denince **sevinçten gözlerinden yaşlar akar ve şöyle der: Bu yolu biz üç dört haftada aşardık...yol gelişmedir yol büyümedir**” Nazım Bey’e bu önemli şahsiyetin hayat hikayesini dergimizle paylaştığı için teşekkür ederim..

Dergimizin 4. sayısında Mersin ihracatında Bakliyatın öne geçtiğini karşılaştırmalı olarak anlatan bir yazıya da yer verdik. Öte yandan Dünya Bankasının 2016 yılı ekonomik raporuna da genişçe yer verdik..

Uzuncaburç ve Soli ile ilgili yeterince bilinmeyen kimi özelliklerin dile getirildiği yazılar da yer almaktadır..

Her sayımızda olduğu gibi bu sayımızı da zevkle okuyacağınızı umut ediyorum...

Mahmut ARSLAN

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar
ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı

İÇİNDEKİLER

Tarımın AR-GE'si ALATA

06

Uluslararası Bakliyat
Konfederasyonu Başkanı
Faaliyet Raporu

11

Markalaşmak ve Değer
Üretmek

15

Mezitli Belediyesi'nin Bir
Sosyal Sorumluluk Projesi:
DOWN KAFE

18

Karaman Üniversitesi

22

İki Bakliyat Günü
Etkinliğinin Ardından

26

Sabahı Güzel SİLİFKE

29

Abdullah Özdemir'in
Yazısı

31

AMATEM Açıldı

34

Mersin Kurumsal Dönüşüm ve
Farkındalık Günü Etkinliği

36

Mezitli Adı Nereden Geliyor?

38

Türkiye'yi Dünyaya taşıyan
Adam: YAŞAR KEMAL

43

Toroslar Belediyesi Türkiye'ye
Rol Model Oldu

49

Bakliyat Yemekleri Tarifleri

53



Mersin'den
Mezitli ve

38

İç Anadolu'da Mezitli'nin çeşitli ülkelerinden tüccarlarına getirdikleri mallar sadece Soli'de değil, bugünkü eski Mezitli'deki Tol bölgesinde satışa sunuluyordu.

Milattan sonra 526'daki meşhur Antakya depremi ile Soli harabeye dönüşüyor...1200 yıllarında Türkler bölgeye geldiklerinde yıkılmış, VİRANE olmuş kenti gördüler ve VİRANŞEHİR adını verdiler...



BAKLİYAT
YEM
TAR

53



Tarımın AR-GE'si

arai

Kaynak :GPC Şubat 2017

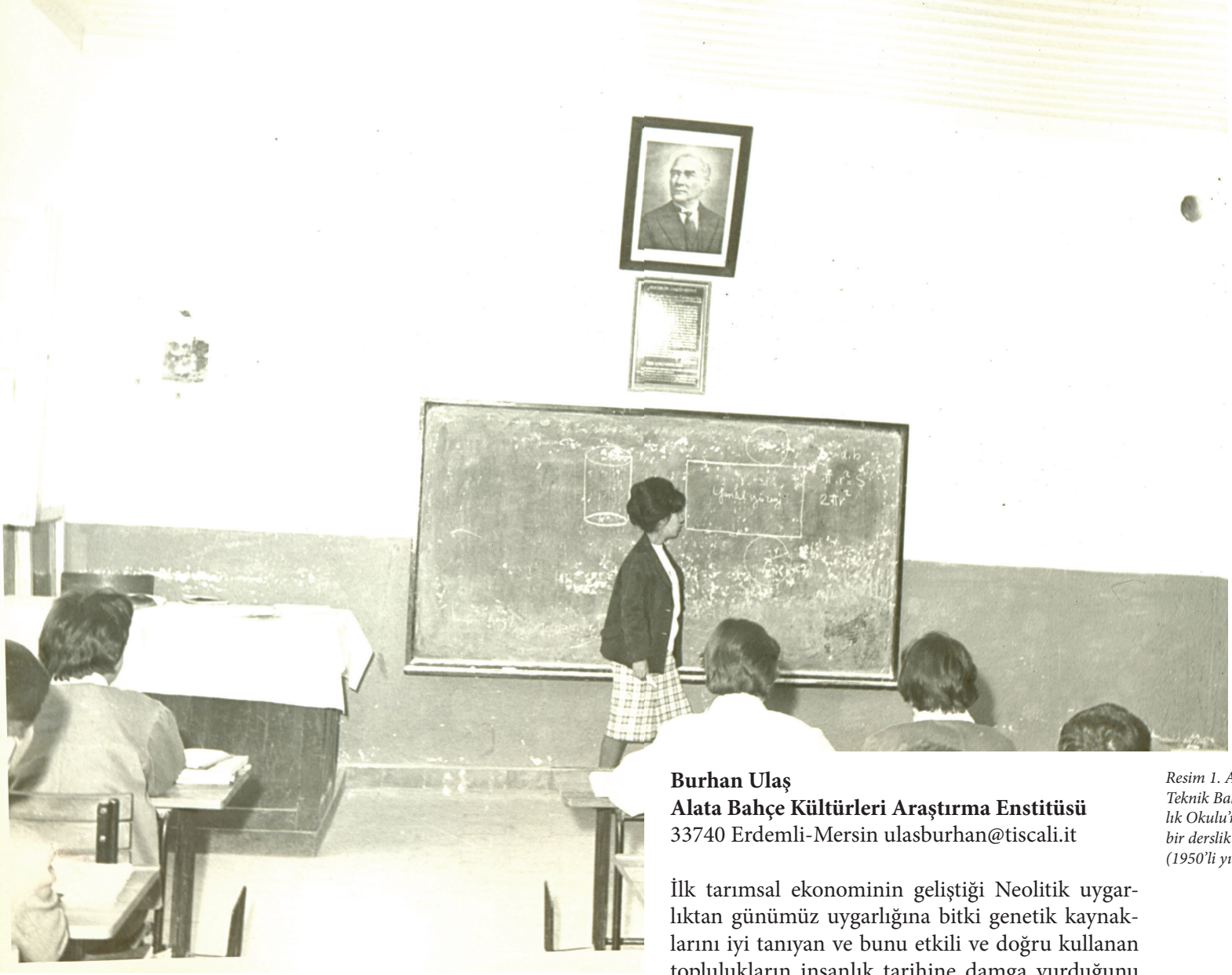
11



36



AKİB HUBUBAT BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR VE MAMULLERİ
İHRACATÇILARI BİRLİĞİ'NİN 3. URGE PROJESİ
**MERSİN KURUMSAL DÖNÜŞÜM
FARKINDALIK GÜNÜ ETKİNLİĞİ**



Burhan Ulaş

Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü

33740 Erdemli-Mersin ulasburhan@tiscali.it

*Resim 1. Alata
Teknik Bahçıvan-
lık Okulu'ndaki
bir derslik
(1950'li yıllar)*

1944 yılından 2015 yılı sonu itibarıyla Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma İstasyonunda 229 adet, Tarsus lokasyonunda ise 126 adet olmak üzere toplam 355 adet araştırma projesi...

Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay, Antalya ve Kahramanmaraş illerini kapsayan bölgede meyvecilik, bağcılık, sebzecilik, süs bitkileri, tıbbi ve aromatik bitkiler, toprak su kaynakları ve arıcılık konularında uygulamalı tarımsal araştırmalar gerçekleştirilmektedir.

3 adet biber, 1 adet sarımsak, 6 adet fasulye, 2 adet marul, 2 adet yazlık kabak, 5 adet kayısı, 13 adet nar, 2 adet muz, 1 adet keçiyoynuzu, 8 adet limon, 2 adet mandarin çeşitleri tescil ettirilerek ülke çiftçisinin kullanımına sunmuştur

AR-GE ÇALIŞMALARININ TARIM- SAL EKONOMİDEKİ YERİ VE MERSİN ALATA BAHÇE KÜLTÜRLERİ ARAŞ- TIRMA ENSTİTÜSÜ

İlk tarımsal ekonominin geliştiği Neolitik uygarlıktan günümüz uygarlığına bitki genetik kaynaklarını iyi tanıyan ve bunu etkili ve doğru kullanan toplumların insanlık tarihine damga vurduğunu söylemek mümkündür. Nasıl ki modern dünyadaki ülkelerin ekonomik kalkınmada ulaştıkları başarılarının arkasında tarım sektöründe kullandıkları teknolojik ve bilimsel bilgileri bulmak mümkünse, Neolitik dönem açısından da benzer bir tespiti yapmak mümkündür. Bu önerinin doğruluğunu kontrol etmek için iki ayrı coğrafya (Yakındoğu ve Avrupa) ve döneme (Neolitik Çağ ve 21. yüzyıl) göz atmak yeterlidir.

Neolitik çiftçiler: en eski bitki genetik mühendisleri

Günümüzde sayıları 200.000'i bulan çiçekli yaban bitki türlerinin sınırlı bir bölümü insan toplumları tarafından tüketilmektedir. Bunların içerisinde de sadece tahıllardan buğday, mısır, pirinç, arpa; baklagillerden mercimek, fasulye, nohut; kök veya yumrulardan patates, soğan; meyvelerden muz, zeytin gibi bitki türleri günümüzde tüketilen tarım ürünlerinin yıllık hacminin en önemli kısmını oluşturur. Söz konusu bu bitkilerin önemli

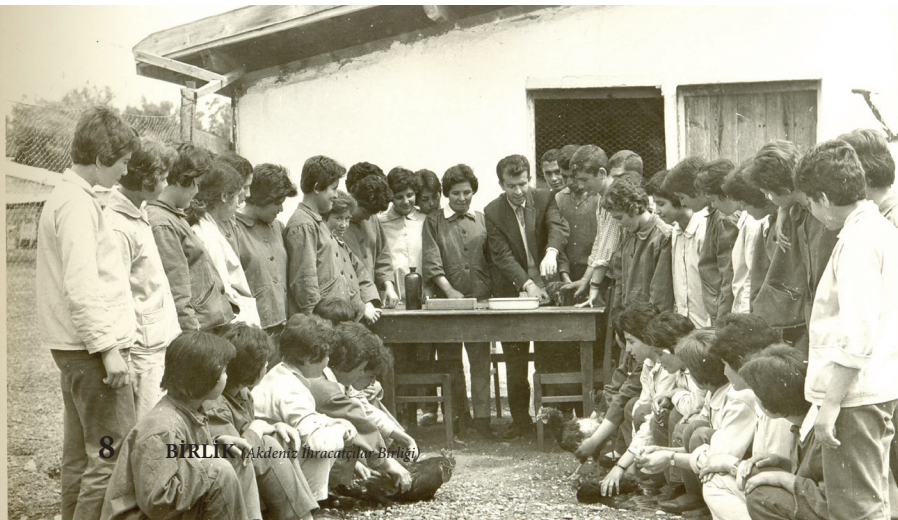


Resim 2. Alata Teknik Bahçivanlık Okulu'nda çiftçilik eğitimi alan köylüler

bir kısmı ülkemiz sınırlarını da kapsayan Verimli Hilal denilen coğrafyada yaklaşık M.Ö. 9000-8500 yılları arasında evcilleştirilmiştir. Bu evcilleştirme eylemiyle aynı zamanda günümüz insanının beslenme alışkanlığı ve tarım kültürünün de temelleri atılmıştır. Çağımızın bütün teknolojik ve bilimsel imkânlarına rağmen, Neolitik uygarlıktan sonra, yeni tek bir temel yiyecek bitkisinin evcilleştirilmemiş olması, bu ilk çiftçilerin gerçekten de yararlı ve lezzetli, evcilleştirmeye uygun bütün yabancı bitkileri evcilleştirdiklerini kanıtlamaktadır. Bu durum neolitik çiftçilerin çevresindeki bitki kaynaklarını bir genetikçi/ıslahçı gibi gözlemlediklerini, bunların biyolojik özelliklerini çok iyi bildiklerini ve de dolayısıyla bu çiftçilerin aslında insanlık tarihinin ilk bitki genetik mühendisleri olduklarını göstermektedir. Aksı takdirde, bir yabancı buğdayı başka bir yabancı buğdayla melezleştirip evcilleştirmek başka nasıl mümkün olabilirdi?

Resim 3. Resim 2. Alata Teknik Bahçivanlık Okulu'nda eğitim alan öğrenciler

21. yüzyıl ve Hollanda: üretici-devlet-özel sektör altın üçgeniyle elde edilen tarımsal başarı



Günümüz uygarlığında tarım sektöründe kullanılan teknolojik ve bilimsel bilginin ekonomik kalkınmayı nasıl etkilediğine ilişkin örnek modern coğrafya Hollanda'dır. Yaklaşık 42 bin kilometre ile Mersin kentinin yaklaşık üç kat büyüklüğünde olan Hollanda, 2014 yılında 90 milyar Dolar seviyesinde gerçekleştirdiği tarımsal ihracatla, Fransa ve Amerika ile birlikte, dünyanın en büyük tarım ihracatçısı ülkesi konumundadır. Uzmanlar Neolitik uygarlığın şekillendiği Verimli Hilal Coğrafyasından farklı olarak biyoçeşitliliğin, yani tarımsal doğal kaynakların, Avrupa'da en sınırlı olduğu Hollanda'nın bu başarısının arkasında AR-GE araştırmaları (üniversiteler ve tarımsal araştırma enstitüleri), üretici-devlet-özel sektör ortaklığı olduğunu söylemektedirler. Hollanda örneği günümüzde bilim ve teknoloji üretme kapasitesi ve nitelikli insan (uzman) yetiştirmenin ekonomik büyüme ve toplumsal gelişme sürecinde doğal kaynaklardan daha önemli olduğunu kanıtlamaktadır. Avrupa'nın bu küçük ülkesi, doğal kaynaklara sahip olunmadan, AR-GE araştırmaları üretici-devlet-özel sektör altın üçgeniyle nelerin başarılabileceğini tüm dünyaya göstermiştir.



Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü

Cumhuriyet'in kuruluşundan bugüne ÷lkemizde geleneksel tarımsal üretimden teknolojik üretime geçişte önemli mesafeler kat edilmiştir. Fakat tarım sektöründe birim alan verimliliği ve kişi başına düşen gelir bakımından ÷lkemiz halen AB ÷lkelelerinin çok gerisindedir. Tarım sektörünün dışa açılımında sürekliliği ve rekabet gücünün artırılması hususlarında da ÷lkemizin AB ÷lkelerine göre zayıf olduğunu söylemek mümkündür. Yukarıda da değinildiği gibi, başarının en kilit noktası tarım sektöründe daha fazla uzman yetiştirmek ve konuyla ilgili bilimsel araştırmalara destek vermekten geçmektedir. Gerek devletin gerekse de özel kuruluşların bu çalışmalara destek vererek ÷lkemizin hedeflediği ekonomik sıçrama sürecine önemli katkı sağlayacakları kesindir. Bu bağlamda, bu konuda yeni bazı adımların atılması umut vericidir. Örneğin; TÜBİTAK'ın hazırladığı Ulusal Bilim ve Teknoloji Politikaları 2003-2023 Strateji Belgesi'nde 2023 yılı Türkiye Vizyonu ve Sosyoekonomik Hedefleri arasında "Bilim, teknoloji ve yenilikte yetkinleşmiş; üreten; net katma değerini kendi beyin gücüne dayanarak artırabilen bir Türkiye" gösterilmiştir. Sözü edilen Vizyon 2023 Projesi 2005/9 Sayılı Başbakanlık Genelgesiyle yürürlüğe konulmuştur. Aynı Strateji Belgesinde, 2023 vizyonunu destekleyecek sosyoekonomik hedefler açısından tohum, fide ve fidan geliştirip üretmek; klasik ıslah teknikleri ve yeni biyoteknoloji kombinasyonu ile bitkisel üretim için yeni genotipler geliştirebilmek konuları öncelikli hedefler arasında belirtilmiştir. ÷lkemizde tarım sektöründe sürdürülebilir istikrarlı bir politikanın oluşturulması ve yukarıda genel

çerçevesi çizilen vizyona ulaşılması için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı çalışmalar yürüten Enstitüler hayati önemdedir. Tam da bu noktada Mersin-Erdemli'de 1944 yılından beri sayısız araştırma projesini başarıyla sonuçlandırmış Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü'ne değinmek bu çalışmalarının öneminin anlaşılması açısından faydalı olacaktır. 1944 yılından 2015 yılı sonu itibarıyla Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma İstasyonunda 229 adet, Tarsus lokasyonunda ise 126 adet olmak üzere toplam 355 adet araştırma projesi sonuçlandırılmıştır.

Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü'nün Doğu Akdeniz bölgesinde bahçe bitkileri konusunda uzun yıllardır araştırma çalışmaları yapan tek kuruluştur. Uzun yılların birikimi olan çok değerli çeşit koleksiyonlarına sahip olan kuruluş Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay, Antalya ve Kahramanmaraş illerini kapsayan bölgede meyvecilik, bağcılık, sebzecilik, süs bitkileri, tıbbi ve aromatik bitkiler, toprak su kaynakları ve arıcılık konularında uygulamalı tarımsal araştırmalar gerçekleştirmektedir. Enstitü, doktora, yüksek lisans ve lisans düzeyinde eğitime sahip olan 56'si araştırmacı ziraat mühendisi olmak üzere toplamda 252 personeliyle önemli bir uzman potansiyeline sahiptir. Bu potansiyeli ile enstitü gerçekleştirilen ıslah çalışmalarıyla; 3 adet

Resim 4. Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü Doku Kùltürü Laboratuvarı



Resim 5. Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü'nün havadan görünüşü

biber, 1 adet sarımsak, 6 adet fasulye, 2 adet marul, 2 adet yazlık kabak, 5 adet kayısı, 13 adet nar, 2 adet muz, 1 adet keçiyoynuzu, 8 adet limon, 2 adet mandarin çeşitleri tescil ettirilerek ÷lke çiftçisinin kullanımına sunmuştur. Ayrıca, enstitü araştırmaları öncülüğünde Anamur ve Silifke ilçelerinde çilek tarımı, bölgenin yayla kesimlerinde kiraz ve şeftali tarımı, Silifke'de ise yabancı menengiç ağaçlıklarının antepfıstığı ile aşılanması suretiyle antepfıstığı tarımı yaygınlaştırılmıştır. Mut ilçesi ve çevresinde turfanda kayısı yetiştiriciliğine yaygınlaşması teşvik edilmiş ve bunun sonucu kayısı üretimi 7 kat artarak 10 bin tondan 70 bin tona ulaşmıştır. Bu katkılar dışında, enstitüde tarımda suyun etkin kullanımı, toprakların verimlilik potansiyellerinin belirlenmesi ve uygun gübreleme tekniklerini geliştirilmesi gibi alanlarda da araştırmalar yapılmaktadır.

2740 dekar arazi genişliğine sahip Alata Bahçe Kùltürleri Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nün, yaklaşık yarısında (1300 dekar) araştırma ve üretim çalışmaları yürüt÷lmektedir. Enstitü, aynı zamanda, araştırma, eēitim merkezi konferans salonları; laboratuvarlar (yaprak-toprak, biyoteknoloji, doku kùltürü, pomoloji ve arıcılık) ve deēiřik amaçlı iklim odaları ile kapsamlı bir alt yapıya sahiptir. Enstitü hakemli olarak yılda iki sayı olmak üzere "Alatarım" adındaki dergiyi yayınlamayı sürdürmektedir. Alata, ayrıca, Meslek Yüksekokulu ve Ziraat Fakùlteleri Öğrencileri ile Meslek Liseleri



Öğrencilerine staj hizmeti gibi sosyal hizmetler de vermektedir

Enstitüyü farklı ve özel kılan diēer bir husus; doēal flora ve faunası, doēal kumul alanları gibi özellikleriyle canlılarının doēal yaşama ortamları nedeniyle biyoçeşitliliğin en iyi örneēini oluşturmasından kaynaklı olarak T.C. Kùltür Bakanlığı Adana Kùltür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu tarafından 09.10.2000 tarih ve 3877 sayılı kararı ile "I. Derece Doēal Sit Alanı" olarak ilan edilmiştir. Alata Bahçe Kùltürünün Mersin kenti ve ÷lkemizdeki tarım sektörü konusunda gerçekeřtirdiēi bilimsel ve ekonomik katkı listesini uzatmak mümkündür.

Sonuç olarak, Alata Bahçe Kùltürleri Enstitü gibi araştırma kurumlarının ve çalışmalarının teşvik edilmesi devletin tarımsal kalkınma strateji ve hedeflerine ulaşması, ÷lke biliminin gelişmesi için hayati önemdedir. Bu nedenle, hem devlet hem de özel sektörün tarımsal araştırma enstitülerinde görev yapan araştırmacıların motivasyonunu artırmak için gerçekeştirilen çalışmaları kamuoyuna tanıtmaya çalışmaları yapması; bu enstitülerde görev yapan uzmanların yüksek lisans ve doktora unvanlarına denk gelecek şekilde diēer bakanlıklardaki gibi özlük haklarının düzenlenmesi gibi teşvik edici adımların atılması gerekmektedir.

Resim 6. Alata Bahçe Kùltürleri doēal florasını oluşturan kum zambaēı



Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Hüseyin ARSLAN, kongrede yaptığı konuşması sırasında artan gıda talebinin nüfus artışı, ekonomik gelişme ve kentleşme ile daha da ivme kazandığına dikkat çekti

ULUSLARARASI BAKLİYAT KONFEDERASYONU BAŞKANI FAALİYET RAPORU

Şubat 2017

Kaynak :GPC Şubat 2017





Ortadoğu Hububat Kongresi

25.02.2017

Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Hüseyin ARSLAN, kongrede yaptığı konuşması sırasında artan gıda talebinin nüfus artışı, ekonomik gelişme ve kentleşme ile daha da ivme kazandığına dikkat çekti. Bu hızlı gıda talep artışının karşılanabilmesinin ve gıda üretimi üzerindeki baskının azaltılabilmesinin en önemli yollarından birinin ise İsveç, Danimarka ve İngiltere’de olduğu gibi özel ve kamu kesimi işbirliğiyle ulaşılan çözümlerle gıda kayıplarını ve atıklarını azaltmaktan geçmekte olduğunu dile getirdi.

Arslan, insanların amino asit gereksinimlerine ve sindirilebilirliğe dayalı “protein kalitesini değerlendiren “sindirilebilirliği düzeltilmiş amino asit skoru” methodu ile ilgili açıklamalarda da bulundu. Arslan, bu metotun, 1993 yılında Birleşmiş Milletler ve Amerikan Gıda ve İlaç İdaresi tarafından pro-

tein kalitesini belirleyen en iyi metot olarak değerlendirildiğini söyledi. Arslan, bakliyat ve hububat ürünlerinin tüketiminin proteinlerden yararlanma konusunda önemini vurgulayarak sözlerini sürdürdü.

Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği ve Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Gulfood fuarında ticarete yaşanan sorunları ele aldı

Ticaret standartlarına ortak bir anlayış getirme ihtiyacı ve sözleşmelerin belli bir standartta oluşturulması hususları Gulfood 2017 fuarı sırasında yapılan toplantıda değerlendirildi. Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği Başkanı Praven Dongre’nin yürüttüğü toplantıda, Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Arslan, sektörel sorunların tartışılacağı, fikir alışverişlerinin yapılacağı ve çözümlerin üretileceği bu tarz toplantıların daha da fazla gerçekleşmesi gerektiğini belirtti. Toplantıda ele alınan sorunlar ve yapılan genel yorumlar;

- Nakliye Toleransları

Dökme yük gemileri için önerilen toleransın % 5 düzeyinden %2 düzeylerine düşürülmesi gerektiği belirtildi.

Konteyner sözleşmesinde belirtilen konteynerlerin sayısında sıfır, ağırlıklarında ise sadece +/- %5 tolerans sağlanması hususu önerilerek genel olarak kabul gördü.

- Hububat ve Yem Ticaret Birliği (GAFTA) Sözleşmeleri

Yapılan Yorumlar: Birçok sözleşme 60 günlük kon-





tratarlar şeklinde düzenlenmektedir. GAFTA 88, birçok sözleşmenin 60 gün süreli olmasına karşın, 60 günlük kontratların değil 31 günlük kontratların yükleme süresinin uzatılmasına izin vermektedir. 60 günlük sözleşmelerin genişletilebilmesiyle ilgili duyulan endişeler gündeme getirildi.

ARSLAN, konuyla ilgili yaptığı açıklamada, nakliye sezonunun başında nakliye ve ekipman elverişliliğinin tespit edilmesinde yaşanacak zorluklardan dolayı, sözleşmelerin genişletilebilmesi hususunun bir sorun oluşturacağına dikkat çekti. Başkan ARSLAN, bakliyat sözleşmelerine ilişkin sektör ihtiyaçları doğrultusunda Hububat ve Yem Ticareti Derneği (GAFTA) ile birlikte çalışma yapılmasının faydalı olacağı kanaatini dile getirdi.

- Taşıma Senetleri

Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği (IPGA) üyeleri, Tesellüm konşimentoları ("Received for shipment" ibaresiyle düzenlenen konşimentolar, malların sağlam bir şekilde teslim alındığını ve gelecek olan bir gemiye yüklenip boşaltma limanına kadar taşınacağını belirten konşimentolar) ile "Shipped On Board" (konteynerin geminin güvertesine yüklendiğini belirtir) yükleme kayıtlı konşimentoları arasındaki tutarsızlıklara ilişkin

duyulan endişelere ilişkin görüşlerini dile getirdi. ARSLAN, bu tutarsızlığın sözleşmelerde yapılan genişletilmelerle ilgili olduğuna dikkat çekti ve bu konunun mağduriyetlere neden olmaması için Bakliyat ticaretine özel yeni bir kontrat düzenlenmesi gerektiğini ve GPC'nin bu konuyu gündeme alıp çalışmalara başladığını Vancouver'de yapılacak toplantıda yeni kontrat formatının üyelere paylaşılacağını belirtti.

- Kalite Sorunları ve Denetlemeler

SGS, Intertek ve diğer araştırmacılar eğer ortada kalite konusunda anlaşmazlıklar mevcutsa numuneleri sınıflandıramamaktadır. Hindistan'da

Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Arslan, Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği Başkanı Pravin Dongre ile





menşeli limanında hazırlanan her bir sertifikanın onayı için Hindistan'daki laboratuvarların yetkilendirilmeleri istenmektedir.

Uluslararası Bakliyat Federasyonu Başkanı Hüseyin ARSLAN, anılan sorunların GPC (Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu), IPGA (Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği) ve "Pulse Canada" tarafından tartışılmasını ve tüm taraflarca anlaşılabilir net ifadelerle bir şartname modelinin kurulması için Kanada hükümeti ve Kanadalı çiftçilerle birlikte işbirliği yapılmasını ve Kanada mercimek standartlarının günümüz koşullarına göre yeniden düzenlenmesi gerektiğini vurguladı.

ARSLAN, şartnamenin standartlarının tanımlarının küresel bakliyat sektörü standartlarına göre güncellenmesi için ortak bir komite oluşturulması hususunda Konfederasyonun, Kanada hükümeti ve Pulse Canada derneğiyle birlikte girişimlerde bulunmasını önerdi.

Hindistan Bakliyat ve Hububat Derneği (IPGA) ise anılan konuda ilgililerin katılımıyla Vancouver'de bir toplantı yapılmasını önerdi.

- İthalatçılar Evraklar İçin Ödeme Yapmadan Evvel Konteynerlere Ulaşıyor

Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartları otoriteleri, konteynerlere Xerox kopyaları bazında ulaşmakta

ve ithalatçılara numunelere ulaşma imkanı vermektedir.

300 gr'dan 500 gr'a kadar olan numuneler, birden fazla konteyner için bir gösterge niteliği taşıyamamaktadır.

Alıcıların belgeler için esas ödemelerini yapmadan konteynerlerden mal almaları mümkün olmamasına rağmen bu uygulamanın bazı Hindistan limanlarında yapılması hem uluslararası ticarete hem de anlaşmalara uygun olmamaktadır.

Kontratlar için yapılan peşin ödemelerin (birçok katılımcı tarafından %10 olarak önerildi) artırılarak belli bir standartta kavuşturulması ihtiyacı kapsamlı bir şekilde tartışıldı.

- Metil Bromür Fumigasyon

Hindistan Bakliyat ve Hububat Birliği (IPGA) bu konunun bakliyat ticaretine olumsuz etkisini en aza indirmek için Hindistan hükümetiyle yakın bir şekilde çalışmaya devam etmektedir.

Üretici kesim, bunu anlamlı kılıp, değerlendirdiği zaman, dünya dilini konuşmayı başarıyor.

Son yıllarda birçok firmamızın dünyaya açılmasının nedeni budur.

İş dünyası daha cesur ve bilinçli davrandığı zaman, Mersin yepyeni değerler üretecek, ulusal ve küresel olana katkısı artacaktır.

İş dünyası gelişmecidir... İş dünyası toplumsal dönüşümün motorudur.

Ulusal olandan küresel olana

M A R K A L A Ş M A K

VE DEĞER ÜRETMEK

Mirza Turgut'un Kaleminden





İnsanoğlu kendini doğadan ayırt ettiği andan itibaren iyi ve güzel olanı üretmeye, yaşamı anlamlı kılmaya başladı.

Bu bakımdan, toplumsal gelişme, aynı zamanda değerler üretme tarihidir.

Din, sanat, felsefe, hukuk, tarih, üretilen ilk değer ve bilinç biçimleridir.

Değer üretmek her şeyden önce bilmek, yorumlamak ve yeniden üretmektir.

Bunun için sorgulama ve eleştirel düşünce gelişmiştir.

Bu sayede, doğa ve toplumsal olaylar karşısında, savaş yerine barışı, kötü yerine iyiyi, çirkin yerine güzeli geliştirmek mümkün olmuştur.

Değer üretmek, ideal olanın modellendirilmesidir.

İdeal olana ulaşma, bilme, öğrenme ve zihin dünyasında tasarımlarlar yapma ve yeni vizyonlar geliştirmedir.

Değer üretmek, MARKA olmak toplumun ileriye doğru gelişmesine katkılar yapmaktır.

Örneğin; demokrasi, insanlığın her geçen gün geliştirdiği önemli bir değer ve kazanımdır.

Aynı şekilde hukuk devleti, insan hakları, çeşitlilik içinde bir arada yaşama, katılımcı demokrasi gibi kavramlarda, toplumsal yaşamın daha iyi hale getirilmesidir.

Değer üreten toplumlar gelişmiş toplumlardır.

19. yüzyılda insanlık tarihi açısından sadece edebi-

yat, müzik alanında değil teknik ve bilim alanında da değerler üretilmiş ve değerler sistemlerini zenginleşmiştir.

Türk toplumunun tarihsel köklerinde, insanlığa mal olmuş evrensel değerler bulunmaktadır.

Mevlana, Hacı Bektaş, Yunus Emre, Nasrettin Hoca'nın ürettiği değerler, toplumumuzun hamurudur, çimentosudur. Nasıl ki bizler ortak insanlık değeri olarak kabul edilen aydınlanmanın felsefi düşünsel doğrularını almışsak, kendi değerlerimizle de, insanlık ailesine katkı yaptık, yapıyoruz.

Değer üretmek, mesleğinizde insanlığa yararlı olanı yapmaktır. Değer üretmek aynı zamanda marka üretmek ve insanlığa sunmaktır da!

Türkiye son yıllarda hemen her alanda markalarını, değerlerini üretiyor.

Türkiye'yi dünyanın birçok ülkesinde duyuran çok çok ünlü yazarlarımız ve sanatçılarımız var elbette... Aziz Nesin, Yaşar Kemal, Necip Fazıl, Orhan Pamuk, Attila İlhan, Nazım Hikmet gibi.

Ama özellikle son yıllarda TÜRK MARKALARI küreselleşmiş dünyanın her köşesinde etkili olmaya başladılar...

Beko, Arçelik Avrupa'da çok etkili Türk markaları...

ARBEL ise son yıllarda hızla büyüyen, sadece Av-



rupa gibi bir kıtada değil dünyanın her noktasında etkili olan KÜRESEL BİR MARKA olmuş durumdadır...

Ve üstelik ARBEL sadece ünlü bir firma değil; aynı zamanda dünya bakliyat ticaretinin %20'sini kontrol eden çok ama çok önemli bir küresel bir kuruluştur...

Mersin'den doğan Arbel, yerel Mersin kültürünü ulusal değerlerimizle sentez yaparak küresel dünyaya taşımıştır...

İşte tam da bu gerçek milliyetçiliktir.

Bu aynı zamanda Türk toplumunun katma değerini arttırmak demektir.

Bize ait olanı evrensele taşımak, yerelden küresele tırmanmak, DEĞER VE MARKA üretmektir...

Ulusal değerleri içinde barındırarak evrensele (küresele) ulaşmak elbette bir çok bedelin ödenmesini de gündeme getirebiliyor. Arbel bu bedelleri en çok ödeyen bir firmadır.

Bugün Türkiye'yi dünyanın her noktasına taşıması elbette kolay olmadı...

Doğru zamanda doğru yatırım, vizyoner düşünüş ve risk almak...

Arbel kendi şirket kültürünü küresel kültürle sentezledi ve kendimize ait değerleri evrenselleştirip ve insanlığa mal ederek yepyeni bir sürece girdi.

Sanatta Yaşar Kemallerin Nazım Hikmetlerin yaptığını ekonomide ARBEL gibi firmalar yapmaktadır...

Her şeye rağmen Mersinde birçok firma tüm olumsuzluklara rağmen markalaşma ve değer üretmek için önemli çabalar göstermektedirler... Özellikle birçok bakliyat firması dünyanın her köşesine bir biçimde ulaşmaya çalışmaktadır...

Her şeyden önce iş dünyamız, gelişmenin sırrının markalaşmak ve değer üretmek olduğunun farkındadır.

Mersin kendine ait avantajlarını iyi kullandığı zaman öne çıkabilir; İklim, hava, toprak, liman ve serbest bölge önemli avantajlarıdır.

Üretici kesim, bunu anlamlı kılıp, değerlendirdiği zaman, dünya dilini konuşmayı başarıyor.

Son yıllarda birçok firmamızın dünyaya açılması'nın nedeni budur.

İş dünyası gelişmecidir... İş dünyası toplumsal dönüşümün motorudur.

İş dünyası daha cesur ve bilinçli davrandığı zaman, Mersin yepyeni değerler üretecek, ulusal ve küresel olana katkısı artacaktır.



Mezitli Belediyesi'nin bir sosyal sorumluluk projesi

DOWN KAFFE

**Çalışanların tamamı Down Sendromlu çocuklardan oluşuyor...
Mutlaka görmelisiniz...**

Herkesin vücudunda 23 tane anneden 23 tane babadan olmak üzere 46 kromozom olmaktadır. Fakat bazen 21. kromozomda bir fazlalık oluyor. Yani toplam 46 yerine vücutta 47 kromozom oluyor. Bütün mesele bu.

HASTALIK DEĞİL GENETİK BİR FARKLILIK
Mersin'in merkez ilçe Mezitli Belediyesi ile Zihinsel Yetersiz Çocukları Yetiştirme ve Koruma Vakfı (ZİÇEV) Mersin Şubesi'nin ortaklığında üretilen proje kapsamında, 'Down Kafe' açıldı.

Dönüşümlü olarak her gün 2 down sendromlu çocuğun çalışacağı kafede, down sendromuna dikkat çekilecek.

Mezitli Belediyesi ile ZİÇEV ortaklığında yapılan örnek proje ile down sendromlu çocuklara yeni bir sosyal yer açılmış oldu.

Mezitli Belediyesi'nin sosyal tesisleri içine açılan kafede, her gün dönüşümlü olarak 2 down sendromlu çocuk çalışacak. Açılış öncesi konuşan Belediye Başkanı Neşet Tarhan, bu projeyi çok önceden düşündüklerini ifade etti.

Bunun için uzun süredir görüşmeler yaptıklarını belirten Tarhan, "Ben de göreve geldikten sonra öğrendim ki, ZİÇEV diye bir vakıf varmış. Onların



da görüşlerini alarak böyle bir kafe açmaya karar verdik. Tabi heyecan verici bir proje bu, zevk aldığımız bir proje. Down sendromu genetik farklılıktan oluşmakta.

Herkesin vücudunda 23 tane anneden 23 tane babadan olmak üzere 46 kromozom olmaktadır. Fakat bazen 21. kromozomda bir fazlalık oluyor. Yani toplam 46 yerine vücutta 47 kromozom oluyor. Bütün mesele bu.

Yani sonuç itibarıyla bu bir hastalık değil, genetik bir farklılıktan ibaret olmakta. Onun için bazı yerlerde bu artı 1 farklılığını görürsünüz” şeklinde konuştu.

Ortaya çıkan bu artı 1 fazlalık kromozomu lehe dönüştürmek gerektiğinin altını çizen Tarhan, “Bu durumun ortalama 800 doğumda bir görüldüğü ifade edilmekte. Bu büyük bir rakam. Dünyada 6 milyon civarında, ülkemizde ise 100 bin civarında down sendromlu bulunduğu ifade edilmekte. Bu artı 1’i dostluk olarak kabul etmek gerekir, artık 1’i sevgi olarak kabul etmek gerekiyor, bu artı 1 kromozomu kardeşlik, arkadaşlık olarak kabul etmek gerekiyor. Bu arkadaşlar bizlerden çok daha tatlılar, çok daha

sıcaklar, çok daha zararsızlar.

Bir kromozom fazlalığıyla bu kadar tatlılığı yaratıyorlarsa, bu kadar sıcaklığı, bu kadar zararsız oluyorlarsa bu toplumda var olmalı. O yüzden bu genetik farklılığı bir tarafa bırakarak bu arkadaşlarımızla birlikte, daha zararsız bir toplum yaratmamız gerekiyor. Bizlerin de onlar kadar zararsız olması gerektiğini düşünüyorum. Buranın birlikte işletmesini yapacağız. Tüm halkımız buradan yararlanmış olacak” dedi.



ZİÇEV Mersin Şube Başkanı Zekiye Kahveci ise bu projeye özel bireylerin yiyecek, içecek alanında becerilerini geliştireceğini, özgüvenlerinin de oluşacağını vurgulayarak, “Down kafe ile ilgili beklentimiz, toplumdaki ön yargıların yok olması yönündedir.

Bu projeye zihinsel engellilerin kendi ayakları üzerinde durabilen, hayatını devam ettirebilen, günlük yaşamda karşılaşılan sorunların üstesinden gelen özel bireyler haline gelmelerini beklemekteyiz. Zihinsel engelli alanında Türkiye genelinde en büyük sivil toplum kuruluşu olan ZİÇEV her türlü sosyal sorumluluk projesinin yanında olmaktadır ve olmaya devam edecektir. Mersin’de bir ilki gerçekleştirerek Down Kafe Projesi’nin kısa sürede hayata geçirilmesinin sağlayan Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan’a teşekkür ediyorum. Mersin’e bu kafenin hayırlı ve uğurlu olmasını diliyorum” diye konuştu.

Konuşmaların ardından ZİÇEV’de ritim ve müzik eğitimi gören çocuklar mini bir konser verdiler. Renkli anların yaşandığı konserin ardından kafenin açılışı yapıldı. Açılışın ardından down sendromlu çocuklar ilk servislerini yaptılar.



**“DÜNYA DOWN SENDROMU FARKINDALIK GÜNÜ” NEDENİYLE
Mezitli Belediyesi’nin etkinlikleri**

Sevgiyi fark etmek için (+1) etkinlik

Dünya Down Sendromu Farkındalık Günü kapsamında Mezitli Belediyesi tarafından Down Kafe’de bir etkinlik düzenlendi. Belediye Başkanı Neşet Tarhan’ın da çocuklarla dans ettiği etkinlikte ZİÇEV bünyesindeki çocuklar yeteneklerini sergilerken aileleri ile birlikte güzel bir gün geçirdiler.

Her yıl Mart’ın 21’inci günü, 21’inci kromozomun 3 tane oluşunu simgelemek amacıyla kutlanan Dünya Down Sendromu Farkındalık Günü nedeniyle Mezitli Belediyesi tarafından etkinlik düzenlendi.

Mezitli Belediyesi ve Türkiye Zihinsel Yetersiz Çocukları Yetiştirme ve Koruma Vakfı’nın (ZİÇEV) ortak etkinliğinde Gönüllü Palyaçolar Mersin Tebessüm Gönüllüleri ve Mezitli Belediyesi Zumba Spor Okulu öğrencileri de destek verdi.





Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan, ZİÇEV Mersin Şubesi Başkanı Dr. Zekiye Kahveci'nin yanı sıra çok sayıda davetlinin katıldığı etkinlikte, Down Sendromlu gençlerden oluşan Ritim Gurbu mini bir konser verdi. Davuldan, darbukaya çok sayıda enstrümanın kullanıldığı mini konser büyük beğeni topladı.

Daha sonra yine ZİÇEV bünyesinde kurulmuş olan dans ekibi de çeşitli figürlerini sergilediler. Yeteneklerini sergileyen down sendromlu gençler katılımcılardan büyük alkış aldı.

Etkinlikte Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan ve eşi Sembol Tarhan da Down Sendromlu gençler, veliler ve katılımcılarla birlikte sahnede halay çekti. Etkinlik de Mezitli Kart üye firmalarından Çikomania'nın hazırladığı standda farklı şekillerde çikolata yapan çocuklar, Technokids ile de lego'dan farklı şekiller üretme şansı yakaladılar. Mezitli'de şubesi bulunan Şekerci Akif ve Pastel Kırtasiye de çocuklara hediye paketleri dağıttı.

BİZ ONLARIN HER ZAMAN FARKINDAYIZ

Down Sendromu Farkındalık Günü nedeniyle düzenledikleri etkinliği, halkın down send-

romlu gençlerin ve sergileyebildikleri yeteneklerini farkına varmaları için gerçekleştirdiklerinin ifade eden Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan, "Bir hastalık değil, genetik bir farklılık olan Down Sendromu sadece insanda değil her canlıda görülebilen bir durum. Sayıları oldukça fazla olmasına rağmen sosyal hayatta yerleri pek bulunmayan Down Sendromlu bireyler, hayata karışmalarını zorlaştıran genetik farklılıklarına rağmen gerekli eğitim, sosyal farkındalık ve kabulle bu durumu tersine çevirebiliyor. Biz belediye olarak zaten bunları biliyor ve çalışmalarımızı ona göre yapıyoruz. Down Kafemizde onları sosyal alanda daha çok yer almalarına imkan tanırken, halkımızın da onlarla bir arada olarak aslında farklı olmadıklarının, eksik değil bizden çok fazla olduklarını fark etmelerini istiyoruz" şeklinde konuştu.

ÇOK FARKLI ÖZELLİKLERE SAHİPLER

Özellikle öğle yemeklerini Mezitli Belediyesi Sosyal Tesislerinde bulunan Down Kafede Down Sendromlu çocuklarla yemeye gayret gösterdiğini ifade eden Başkan Tarhan, "Bu arkadaşların bizden bir fazlalığı var. +1 kromozom bizden daha farklı bu arkadaşlarımız. Ama bu fazlalık artı özelliklere sahip kıldı. Bizden çok farklı özelliklere sahipler. Çok temiz yürekli. Keşke hepimiz bunlar kadar temiz yürekli olabilsek. Keşke hepimiz bunlar kadar sevecen olabilsek. Down sendromlu çocuklarımıza elimden geldiğince zaman ayırıyor, seviyor ve sarılıyorum. Onlarda çok farklı bir enerji görüyorum. Onların mutlu olduğunu görmek bana güç veriyor" dedi.



İKİ BAKLIYAT GÜNÜ ETKİNLİĞİNİN ARDINDAN

Harun Arslan'ın Kaleminden

"Bakliyat Yemekleri Sergisi" Mersin Ticaret Borsası ev sahipliğinde, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu koordinesinde, Türkiye'de ilk defa ilimizde yapıldı.



2016 yılının Dünya Bakliyat Yılı ilan edildiğini biliyoruz.

Geçtiğimiz yıl Mersin'de de Mersin Ticaret Borsası tarafından Bakliyat Yemekleri Sergisi düzenlendi.

Bu Mersin için çok önemli bir etkinlikti.

Birleşmiş Milletler tarafında 2016 yılının "Dünya Bakliyat Yılı" ilan edilmesi, Dünya Bakliyat Birliği Başkanı'nın Mersin'den bir iş adamı Hüseyin Arslan olması ve Mersin'in Türkiye'nin Bakliyat Merkezi ve tüm dünyaya en fazla bakliyatın Mersin'den ihraç ediliyor olması bu etkinliğe Mersin açısından farklı bir önem kazandırıyor.

Tüm bunlar alt alta yazdıktan sonra bu etkinlik, daha önceki faaliyetlerindeki başarısını ve kentimize katkısını bildiğimiz Mersin Ticaret Borsası tarafından düzenleniyorsa, o zaman konu daha da anlamlı bir düzeye taşıyor demektir.

“Bakliyat Yemekleri Sergisi” Mersin Ticaret Borsası ev sahipliğinde, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu koordinesinde, Türkiye’de ilk defa ilimizde yapıldı.

Bu etkinliğe Mersin Valisi Özdemir Çakacak, Kanada Büyükelçisi John Holmes, Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı Burhanettin Kocamaz, Dünya Bakliyat Birliği Federasyonu Başkanı Hüseyin Arslan, Türkiye Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu Başkanı Gökhan Tufan ve çok sayıda konuk katıldı.

Bakliyattan yapılan 120 çeşit yemek ünlü aşçılar tarafından sergilendi.

Borsa Başkanı Abdullah Özdemir konuşmasında bakliyatın zengin olsun, fakir olsun bilinçli beslenmek isteyen herkesin gıdası olduğunu, bakliyatı tanıtmayı ve özellikle genç nesillere benimsetmeyi amaçladıklarını ve bu gıdanın besin değerinin yüksekliğini söyledi.

Bu konuşmadan, bakliyatın ana vatanının yaşadığımız coğrafya olduğunu ve ülkemizdeki

bakliyata dayalı sanayinin de % 70’inin Mersin’de olduğunu öğreniyoruz.

2015 yılında Mersin’den yapılan 1 milyar dolarlık tarım ürünleri ihracatının 444 milyon dolarlık bölümü bakliyat, hububat ve yağlı tohumlar mamulleridir.

Türkiye’nin % 80 bakliyat ürünleri ihracatı Mersin’den yapıyor.

Bakliyatın obezite, kalp rahatsızlıkları, vücuttaki şeker düzeyi ve kolesterol gibi insan sağlığına zarar





verebilecek unsurları ortadan kaldırdığını, dolayısıyla insan sağlığına ciddi katkılar sağladığını öğreniyoruz.

Bu yıl Bakliyat Yılı kutlaması tekrar yapıldı. Bu tür etkinliklerin tekrarının bir öncekinden çok daha geliştirilmiş ve farklı yapılması daha bir değer ve önem kazandırıyor.

Bu yıl daha kapsamlı bir şekilde, daha büyük bir salonda, daha fazla konukla daha zengin ve daha içerikli bir programla yapıldı.

Bakliyat tüketiminin arttırılması amacıyla televizyon kanallarında yayınlanmak üzere hazırlattırılan kamu spotu izlendi.

Mersin Valisi Özdemir Çakacak konuşmasında ülkemizin 2016 yılında 337 milyon dolar değerinde, 315 bin ton bakliyat ihraç ettiğini, Mersin'in 2016 yılında hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründe 484 milyon dolar değerinde ihracat gerçekleştirdiğini belirtti. Bu konuşmadan sonra Kanada Ankara Büyükelçisi Chris Cooter, Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Meclis Başkanı Hüseyin Arslan ve Ticaret Borsaları Konsey Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir de birer konuşma yaptı.

Bakliyat tarihinden söz edince yine tarihsel olarak Mersin ve Yumuktepe akla gelecektir. Mersin'de kentin ortasındaki Yumuktepe tarihi yerleşimindeki kazılarda, 9 bin yıl öncesinin buğdayı bulundu.

Daha da ileri gidersek; ilk ekmeğin yapıldığı önemli bir merkezdir burası.

9 bin yıl önce Neolitik çiftçiler tarafından kurulmuş Yumuktepe'de dünyanın en eski buğdayı olan kavuzlu buğdayın farklı bir çeşidi silolarda saklanmış. Yumuktepe geçmişten günümüze tarımsal alanda bölgeler arasında bir köprü rolü görmüş, tarımsal ürünlerin ve tekniklerin Avrupa'ya yayılmasında kilit bir rol oynamıştır. Yumuktepe'ye gelen çiftçiler beraberlerinde buğday, arpa, mercimek, nohut ve benzeri tarım ürünleri getirmişler ve bu ürünler buradan Avrupa içlerine yayılmıştır.

Aslında çok ilginç bir konudur; iki kardeş Mahmut Arslan ve Hüseyin Arslan ilginç bir buluşma içindeler: Biri 9 bin yıl öncesini yeniden insanlığın bilgisine, ilgisine açarak, diğeri de bugünün şartları içinde yaratıcı bir rol alarak "Mersin ve Bakliyat" meselesinde ticaret, tarih ve kültür açısından el ele çok anlamlı bir çalışmada buluşuyor.

Başından beri Yumuktepe kazılarına Mahmut Arslan destek veriyor.

Kardeşi Hüseyin Arslan'da bugün Dünya Bakliyat Birliği Federasyonu Başkanı...

Mersin Bakliyat yönünden 9 bin yıl önce de, bugün de ne kadar önemli bir yerdedir; bunu sevinçle, gururla anlıyoruz.

İkincisi daha büyük bir başarı ile gerçekleştiren Bakliyat Günü etkinliğinin önümüzdeki yıllarda daha da başarılı geçmesini dileyelim.

GÜN DOĞMADAN NELER DOĞAR?

Sabahı Güzel Silifke

Bir Silifke efsanesi





“Sabahı güzel Silifke” aslında bir efsaneden ibarettir...

Bugün bile SİLİFKE’Yİ anlatmak için kullanılan bir deyiştir... Çoğu kişi bu deyişi kullanır ama hikayesini bilmez.

İşte efsanenin hikayesi

Eskiden kadınlar çamaşırları Göksu’da yıkarmış...

Yine bir gün kadınlar çamaşır yıkarken bölgenin kralı oradan geçiyormuş... Kral kadınları süzmüş ve bir kadın çok dikkatini çekmiş. Hemen adamlarına kadın kim olduğun sormuş, o anda bilen çıkmamış bunun üzerine araştırın talimatı vermiş..

Adamları araştırmışlar ve bir Demirci ustasının eşi olduğunu öğrenmişler..

Hemen gelip krala durum aktarmışlar...

Kral kadını elde etmeyi kafasına koymuş.. Bunun için Demirci ustasını yanına çağırtmış.

Ve sormuş:

-günde kaç çivi yaparsın?

Usta;

- 100 bilemedin 200

Kral:

-Bu sabah kadar bana 1000 çivi yapacaksın, yoksa yarın seni idam ederim demiş.

Demirci ustası “efendim bu nasıl olur, yapmam imkansız” dese de Kral dinlememiş...

Demirci ustası dükkanına gitmiş ve başlamış çalışmaya ..

Ama imkansızmış bu kadar çivi yapmak..

Vakit geç olmuş ve yaptığı çivi daha 100 tane bile olmamış..

Başına gelecekleri bildiği için işi bırakıp evine, karısının yanına gitmiş.. Çünkü sabah idam edilecekmiş.. Bari son saatlerini karısı ile geçirmeyi düşün-

muş..

Sabaha kadar karısı ile ağlamışlar.. Yapacak bir şey yokmuş...

Sabah olur olmaz askerler gelecek ve onu idam etmeye götüreceklermiş...

Göz yaşları ile saatlerce birbirlerine sarılmışlar...

Sabah yeni yeni olmaktadır ve kapı çok sert çalmış.

Karı-koca anlamışlar.

Bir kez daha sarılmışlar ...Askerler bir daha kapıyı çalmışlar.

Demirci kapıyı açmış ve askerlerin konuşmasına fırsat vermeden

“hazırım gidebiliriz” demiş..

Askerler:

-Dur usta biz seni götürmeye gelmedik, gece KRAL öldü de tabutuna çivi lazım senden çivi almaya geldik demişler...

Demirci ve eşi şaşırılmışlar ...Güneş yavaş yavaş doğmaktaymış..

Demirci ustası ellerine havaya açarak şöyle:

-Allahım bu ne güzel bir sabah! bu ne güzel bir gün !GÜN DOĞMADAN NELER DOĞAR,SABAHI GÜZEL SİLİFKEM... demiş

Gün doğmadan neler doğar sözünün de bu hikayeden geldiği rivayet edilir..

AMATEM AÇILDI

Mersin/Yenişehir belediyesi çok önemli bir ihtiyaç olan Alkol ve Madde Bağımlıları Tedavi Merkezi'ni (AMATEM) yaparak Sağlık Bakanlığı'na devretti...

Mersin'de AMATEM olmadığı için alkol ve madde bağımlıları Adana'ya sevk ediliyor, orada tedavi edilmeye çalışılıyordu.

Başkan İbrahim Genç: Kentimizde yaşayan alkol ve madde bağımlısı vatandaşlarımızın, topluma kazandırılması gerekiyor.





Gökçebelen Mahallesi 34.Cadde üzerinde 14.000 m2 alan üzerinde yapılan AMATEM, 4 yatak bölümü ve 2 adet sağlık bölümünden oluşmaktadır. 64 odası bulunan bu merkezde hastaların ihtiyaçlarını karşılayacak toplantı salonları ve spor tesisleri de bulunmaktadır

Yenişehir Belediyesi'nin en önemli projelerinden biri olan Alkol ve Madde Bağımlıları Tedavi Merkezi (AMATEM) hizmet vermeye devam ediyor.

Mersin'inde AMATEM olmadığı için alkol ve madde bağımlıları Adana'ya sevk ediliyor, orada tedavi edilmeye çalışılıyordu. Bu durum hem madde bağımlıları hem aileleri hem de onları götüren kurumlar için büyük sıkıntılar yaratıyordu(bağlaçları arasındaki virgülleri kaldırılmıştır).Bu yüzden tedavileri tam anlamıyla yapılamıyordu.

Toplumun kanayan yarısı haline gelen bu soru-

nu çözmek için AMATEM projesini hazırlayarak hayata geçiren Başkan Genç: "Kentimizde yaşayan alkol ve madde bağımlısı vatandaşlarımızın, topluma kazandırılması gerekiyor. Bunun bilinciyle AMATEM Projesi'ni hızla bitirerek hizmete açtık. Gökçebelen Mahallesi 34.Cadde üzerinde 14.000 m2 alan üzerinde yapılan AMATEM, 4 yatak bölümü ve 2 adet sağlık bölümünden oluşmaktadır. 64 odası bulunan bu merkezde hastaların ihtiyaçlarını karşılayacak toplantı salonları ve spor tesisleri de bulunmaktadır", dedi.





AKİB HUBUBAT BAKLIYAT YAĞLI TOHUMLAR VE MAMULLERİ
İHRACATÇILARI BİRLİĞİ'NİN 3. URGE PROJESİ

MERSİN KURUMSAL DÖNÜŞÜM FARKINDALIK GÜNÜ ETKİNLİĞİ

Ekonomi Bakanlığı'nın onaylarıyla Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği tarafından yürütülmekte olan URGE projelerinin 3.sü danışman firma ve proje katılımcısı firma temsilcilerinin katılımlarıyla açılış toplantılarıyla başladı.

AKİB'de 3. URGE projesi ihtiyaç analizi açılış toplantısıyla aynı gün gerçekleştirilen ve AKİB üyeleri tarafından yoğun ilgi gören Mersin Kurumsal Farkındalık Günü Etkinliğine de katılım fırsatı sağlayan URGE projesi katılımcı firma temsilcileri, operasyonel etkinlik, daha iyi karar verebilme, bilgiye hızlı erişim gibi getiriler sağlayarak şirketin rekabetçi olması için fırsat sunan Kurumsal Kaynak Yönetimi, İş Zekası, Müşteri İlişkileri Yönetimi, Üretimden Veri Toplama ve Üretim Yönetimi Sistemleri ile ilgili bilgi sahibi oldu.

Mersin Kurumsal Farkındalık Dönüşüm Günü Etkinliği'nin açılış konuşmasını Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Mahmut ARSLAN yaptı. ARSLAN şöyle konuştu; "Sanayicilik bisiklet sürmeye benzer. Bisikleti pedal çevirerek sürersiniz ancak pedalı çevirmeyi durdurduğunuz an devrilirsiniz. Biz sanayiciler, yatırım yapmaya devam etmezsek, verimliliği artırmazsak, değişim yapmazsak devrilir, yok oluruz. Verimliliği artırmakta temel eksikliğimiz ise inovasyon'dur. Bu nedenle, son 3 yıldır Türkiye genelinde gerçekleştirdiğimiz inovasyon etkinlikleri ile sanayicileri, akademisyenleri ve ihracatçıları bir araya getirerek yeni ve farklı fikirler geliştirmek ve bunları uygulamak için çalışıyoruz."

Artık değişimi gerçekleştiren ülkelerin ABD ve Avrupa ülkeleri olmadığını belirten Arslan, bu ülkelerin artık yaşlandığından dolayı değişime muktedir olmadığını, zenginliğin 100-150 yıl önce nasıl doğudan gelmişse, şimdi zenginliğin merkezinin tekrar doğuya kaydığını belirtti.

Arslan, Dünyada yapılan araştırmalara göre; geleceğin, geçmiş 50 yıldan 3 yıl daha zor olacağını söyleyerek sözlerine devam etti. Bu itibarla, önümüzdeki dönemde geçmiş 50 yıla göre 3 yıl daha fazla çalışmak gerektiğini vurgulayan Arslan, ülkemizin endüstri 2,5 seviyelerinde olduğunu iddia edildiğini ancak bazı alanlarda 3 seviyelerinin dahi aşıldığını belirtti.

Ülkemizin işlenmiş tarım ürünlerinde dünyada ilk sırada olduğunu kaydeden Arslan, Türk malı kalitesinin en üst seviyelerde bulunduğunu söyledi.

Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Mahmut ARSLAN'ın konuşmalarının ardından, katılım sağlayan akademisyenler tarafından Kurumsallaşmanın önemi, Üretim-planlama ve kalite yönetiminde modern yaklaşımlar, yeni nesil tedarik zinciri, depo yönetimleri, gıda endüstrisi 4.0 ve dijital dönüşüm ve müşteri odaklılık sunumlar yapıldı.

3. Urge projesine katılım sağlayan firma temsilcileri, Mersin Kurumsal Dönüşüm Farkındalık Günü etkinliğinin ardından yapılan URGE projesi açılış toplantısıyla önümüzdeki 3 sene boyunca sürecek proje kapsamında gerçekleştirilecek etkinlikler ve mevzuatta yapılan son değişikliklerle ilgili



danışmanlık firması temsilcisinden bilgi edinme fırsatını buldu.

Akdeniz Hububat, Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği tarafından yürütülecek 3. URGE projesinde yer alan 35 firmasının unvanları şöyle; Armada Gıda, Onur ve Mert Tarım Ürünleri, Otat Tarım, Dicle Gıda, İstanbul Agro, Mergrain Tarım, Özer Agro, Nawras Tarım, Merice Gıda, Tekinler, Grossagro Bakliyat, Türk Pulse, Dostlar Tarım, Mersin Şeker, Özkaya Gıda, Dervişoğlu Tarım, Memişoğlu Tarım, Murat Tarım, Pütün Gıda, Saysan, Sevan, Serttaşlar, BLC Bakliyat, Natural Gıda, Diyablar Tarım, Parlak Tarımsal Ürünler, Narpa Narin, KAR-ÇEL Karacabey, Arbel Bakliyat, Durum Gıda, Akanyıldız Gıda, Bakış Tarımsal Ürünler, Harbiyeli Gıda, İnci Gıda, Serttaş Bakliyat



Mersin'den önce Mezitli vardı

İç Anadolu'dan gelen kervanlar, Akdeniz'in çeşitli ülkelerinden tüccarların Soli Limanı'na getirdikleri mallar sadece Soli'de değil, bugünkü eski Mezitli'deki Tol bölgesinde satışa sunuluyordu.

Milattan sonra 526'daki meşhur Antakya depremi ile Soli harabeye dönüyor...1200 yıllarında Türkler bölgeye geldiklerinde yıkılmış, VİRANE olmuş kenti gördüler ve VİRANŞEHİR adını verdiler...



MEZİTLİ ADI NEREDEN GELİYOR?

Soli, bölgenin en etkin limanıydı

Mezitli çok güçlü bir tarihi mirasa sahip. Soli ile başlayan kentleşme kültürü çeşitli aşamalardan geçerek, bugüne taşınmıştır.

İç Anadolu'dan gelen kervanlar, Akdeniz'in çeşitli ülkelerinden tüccarların Soli Limanı'na getirdikleri mallar sadece Soli'de değil, bugünkü eski Mezitli'deki Tol bölgesinde satışa sunuluyordu.

Bu arada Güneş kenti anlamına gelen Soli, bölgenin en önemli liman kentidir. Soli özellikle Selekoslar döneminde yaşadığı altın günlerinde ünlü felsefeci, şair ve gökbilimciler burada yetişti.

Bölge henüz Osmanlıların denetimine geçmeden önce Elvanlı, Tece ve Kuyuluk hattında çeşitli yürük aşiretleri yaşamlarını sürdürmüştür. Yörükler kışın yaylalara yazın daha ılık olan bölgelere yönelmiştir. Eski Mezitli'nin tarihsel olarak ticarete açık bir bölge olması nedeniyle Türk aşiretleri zaman zaman bu bölgeyi de kışlık olarak kullanmışlardır. Bölge Osmanlı denetimine geçtikten sonra da sağlıklı bir yerleşim olmamıştır.

Evliya Çelebi 1670 yıllarında bu bölgede Mezitoğullarının yaşadığını kayda geçirmiştir.

Kavalalı Mehmet Ali Paşa ve oğlu İbrahim Paşa döneminde Çukurova'nın tamamında tarım reformu yapıldı. Bu durum Mezitli ve civar köylerde aşiretlerin tarıma yönelmesini sağladı.

Mersin köyünün önce bucak sonra da kaza merkezi olacağı 1864 yılına kadar Mezitli, İç Anadolu ile Akdeniz'in ticaret merkezi olmayı sürdürmüştür.

Ancak birçok nedenle Mersin'in hızla büyümesi

Mezitli'yi gözden düşürmeyi başladı.

1840'lı yıllardan sonra Mezitli ve civarındaki köyler küçük köy olarak kaldılar.

Yıllar sonra 1968 yılında belde statüsüne geçti ve belediyeleşti.

1998 yılında da Kuyuluk, Tece, Davultepe ile birleştirilerek ilçe statüsünü aldı.

Mezitli'nin tarihsel mirası çok güçlü köklere dayanmaktadır.

Tarih bilinci ve tarih bilgisi, bizi bugün ve geleceğe taşıyacak çok önemli kültür kodlarıdır.

Kentler sadece yol-kaldırım ve binalardan oluşan soğuk beton yığınları değildir. Aynı zamanda binlerce yılın kültür ve davranış kalıplarını, yaşam biçimlerini, aşkları, sevdaları, kahramanlık öykülerini içinde barındıran canlı sosyal organizmalardır.

Bu bakımdan kentler, insanlığın manevi dünyasına anlam katacak tüm kültürel, sanatsal, siyasal yaşantıların, kuşaktan kuşağa aktarılmasına da tanıklık ederler.

Bu yazıda Mezitli tarihinin kimi satırbaşlarını okuyacaksınız..

ÖNCE SOLİ VARDI





Mezitli, Mersin'in gelişmeye açık modern yüzü olarak göz dolduran şirin bir ilçemiz.

Bilinen Mersin tarihinden çok farklı olarak birçok uygarlığa merkezlik etmiştir.

Bölgenin Türkleşmesi ile birlikte Mezitoğullarının yaşadığı yeri anlatmak için Mezitli ismi verilmişti. Mezitli öncesi bugün Viranşehir dediğimiz bölgede halkın ticaretle uğraştığı Soli adında bir kent vardı. Yunanistan'dan gelen bir grup Dor kabilesi Soli limanı etrafından şirin ve kibar bir kent kurdular. Dorlar o zaman tanrı olarak güneşe taptıkları için, kurdukları kente güneş anlamına gelen Soli ismini verdiler.

Soli Limanı dönemin en etkili limanı haline geldi. Akdeniz'in çeşitli kentlerinden hareket eden gemiler, dönemin en parlak kenti olan Soli'ye mutlaka uğrayıp ihtiyaçlarını alıyorlardı.

Soli, Kız Kalesi, Narlıkuyu limanları ve Kilikya Bölgesi'nin tamamı bir dönem, bugünkü İranlıların ataları olan Perslerin denetimindeydi.

Soli uzun bir süre bugünkü İranlıların ataları olan Pers yönetiminde kaldı.

Persler döneminde Soli, özerk bir yapıya sahip olduğu için liman harıl harıl çalışmaya devam etti.

Perslerin son yıllarında idari sistem çöktü ve korsanlar Soli'de cirit atmaya başladılar.

BÜYÜK İSKENDER DÖNEMİ

Kentin birçok açıdan gerilediği ve hatta yıkılmaya yüz tuttuğu bu yıllarda kentin imdadına Büyük İskender yetişti.

Ünlü Asya seferi için yola çıkan İskender, Dört Yol'da bulunan Pers kralını yenmek için Gülek Boğazı üzerinden Tarsus'a geldi.

Güneş kenti Soli'nin ününü çok iyi bilen ve korsanlarca tahrip edildiğini gören İskender, orta halli bir ordu gücüyle Soli'ye geldi.

Korsanları temizledi ve yepyeni bir Soli yönetimi oluşturdu.

İskender henüz Soli'deyken komutanlarından ünlü Selefkos Nikator'u eski adı Holmi olan bugünkü Taşucu'na gönderdi. Nikator oradaki korsanları Holmi dışına attı ve kentin yönetimini yerli halka verdi. Bu arada Holmi'ye güçlü garnizon bırakarak Soli'ye döndü.

İskender ve ordusu Holmi ve Soli'ye birer garnizon bırakarak, Dört Yol'a doğru yola çıktı.

Bu garnizonlar hem bu kentlerin düzenini koruyacak hem de Asya'yı fethetmeye giden İskender'in ordularına arkadan gelebilecek tehditleri önleyecekti.

İskender ve ordusu bugünkü Dört Yol'da Pers kralı 2. Darius'u yenerek yollarına devam ettiler.

İskender 33 yaşında Bağdat'ta öldü. Topraklar komutanlar arasında pay edildi. Akdeniz bölgesi Antalya'dan Hatay'a kadar Selekos Nikator'a düştü...

Yaklaşık üç yüz yıl bölgeyi ve Soli'yi Selekoslar yönetti.

Selekos Nikator biraz Uzuncaburç'tan biraz da Taşucu'ndan getirdiği halkı bugünkü Silifke kalesinin sırtına yerleştirerek, Silifke'nin kuruluşunu gerçekleştirdi.

ALTIN ÇAĞ-AYDINLANMA DÖNEMİ

Selekoslar döneminde Soli altın çağını yaşadı. Helen, yani Makedonya uygarlığının tüm izleri bu dönemde görüldü.

Selekoslar milattan önce 290 ile milat sonrası 100 yılları arasında bölgede etkili bir uygarlık kurdular. Selekoslar dönemi Soli, Narlıkuyu, Kız Kalesi gibi limanların harıl harıl işlediği dönemlerdi.

Sertavul Geçidinden Uzuncaburç'a kadar gelen karvanlar oradan bugünkü eski Mezitli'ye uğruyordu. Soli limanına gelen tüccarlarda mallarını eski Mezitli'ye getiriyor ve burada müthiş bir ticari değişim oluyordu.

Bu bakımdan bugünkü Mezitli'yi oluşturan Soli civarı ile eski Mezitli, Selekoslar döneminde altın günlerini yaşadı.

Öte yandan Selekoslar dönemi bilim, kültür, felsefe ve sanatın çok çok ilerlediği dönemdi.

Tarih kayıtlarında Antik Yunan dönemi olarak geçen M:Ö 350 yılları bilim, felsefe ve sanatın hızla

geliştiği bir nevi aydınlanma günleri idi.

Ünlü felsefeci Aristo'nun Büyük İskender'e hocalık yaptığı yıllardan bahsediyoruz.

Antik (eski) Yunan'daki bilim, sanat, felsefedeki aydınlanma kültürünü İskender ve komutanları Soli ve Silifke bölgesine getirdiler.

Soli, en parlak çağını Hellenistik dönemde Seleukos egemenliği sırasında yaşar. Bu dönemin ünlülerinden Yeni Komedi şairi Philemon, stoacı filozof Khrysippos ve şair Aratos da Soli kökenlidir.

Selekoslar döneminde Soli, bilim, felsefe ve gökbilimi açısından müthiş bir gelişme gösterdi.

SOLİ POMPEİPOLİS OLUYOR

Selekosların zayıflaması ile birlikte Soli yeniden korsanların kenti oldu.

O zamanlar bölge Romalıların denetimine girmişti. Roma imparatoru Sezar, rakibi Pompei Roma'dan uzaklaştırmak için Soli'deki karışıkları gündeme getirerek "Git oraya düzelt" dedi.

Sezar böylece en ünlü rakibini Soli'ye göndererek, bir taşla iki kuş vuracaktı. Hem Pompei Roma'dan uzaklaşacak hem de ünlü ticaret kenti Soli korsanlardan temizlenecekti.

Pompei Soli'ye gelir gelmez etkili bir yönetim kurdu ve burada kaldı.

Pompeius'un İ.Ö 67'de reform programı çerçevesinde Dağlık Kilikya'daki korsanlardan bazılarını, şehrin azalan nüfusunu güçlendirmek için Soli'ye yerleştirdi. Pompeius kentin yunanca Soloi, Latince Soli olan adını "Pompeius'un şehri" anlamına gelen Pompeipolis olarak değiştirilir.

O günden sonra Soli, yıkılana kadar Pompeipolis olarak tanındı.

Soli ikinci altın çağını Pompei döneminde yaşadı. Roma İmparatoru Hadrianus M.S 130'da Anadolu gezisi sırasında kenti ziyaret eder ve limandaki çalışmalara mali destek verir.

19. yüzyılda Soli'yi ziyaret eden Avrupalı gezgin-





ler, kentte antik bir tiyatro, bir hamam ve nekropol (mezarlık) bulunduğundan söz ettiler.

YAĞMA VE DEPREM YOK EDİYOR

Pompei öldükten sonra Soli yine korsanların yağmaladığı bir kent oldu. Tam o günlerde hemen tüm Anadolu'da etkili olan Ermeni Kral 2. Tiğran, Soli'ye geldi.

Tiğran ve ordusu kentim tüm önemli merkezlerini yağmaladılar.

O günden sonra Soli bir türlü eski günlerine dönemedi.

M.Ö 700 yıllarında başlayan Güneş Kenti Soli ya da Pompeipolis M.S 526 yılında meydana gelen ünlü Antakya depremi ile Akdeniz'in en canlı en kültürlü ticaret kenti yıkılmış, yok olmuştu. Deprem sonrası Soli'de zaman zaman hayat devam etse de bir daha eski günlerine dönemedi.

Türkler bölgeye geldiğinde yıkılmış, virane olmuş bir Soli buldular. O nedenle bölgenin adı Viranşehir olarak tarihi kayıtlara geçirildi.

Romalıların son yıllarında Arap orduları zaman zaman Soli'ye gelip yıkılan ama iş görmeye devam eden limana stratejik nedenlerle uğradılar.

BÖLGENİN TÜRKLEŞMESİ

Şimdi geldik bölgenin Türkleşmesi ve bildiğimiz Mezitli'nin oluşmasına.

Elde ettiğimiz bulgulara göre Toros eteklerine ilk Türk aşiretleri Selçuklular döneminde geldi.

Aşiretler bazen özgür bazen devlete bağlı bir biçimde yaşıyorlardı.

Türklerin Toros eteklerinde çeşitli aşiretler olarak yaşamaya başlamaları yeni bir dönemi işaret ediyordu.

Bugünkü Elvanlı'da Elvanoğulları, Camili'de Mersinoğulları ve Mezitli sınırları içerisinde Mezitoğulları yaşıyordu.

Eski Mezitli olarak bildiğimiz bölge, Mezitoğulları'nın ilk yerleşim merkezi.

Mezitli, İç Anadolu ile Akdeniz arasında önemli bir ticaret merkezi rolünü Türkler döneminde de sürdürdü.

Sertavul üzerinden gelen İç Anadolu kervanları, Akdeniz'den gelen gemici, yelkenci, tüccarlarla alışveriş ediyorlardı.

Bu nedenle Mezitli henüz Mersin kenti oluşmadan önemli bir ticaret merkezi olarak kayıtlara geçmiştir.

1200'lü yıllarda Türkler Toros eteklerine yerleşmeye başladığında Soli'nin viraneye dönmüş halini gördüler ve Viranşehir ismini vererek, bölge isminin günümüze taşınmasını sağladılar.





Prof.Dr Ahmet Özer'in kaleminden

YAŞAR KEMAL

Türkiye'yi Dünyaya taşıdı...İNCE MEMED 40 dile çevrildi
Sözün namusu, insanlığın onuru deyince ilk akla gelen isim
Camide namaz kılarken babasını öldürdüklerinde 5, gözünün bi-
risi kör olduğunda 7 yaşındaydı. Bu trajediler sonunda 11 yaşına
kadar kekeme kaldı...

O çağdaş Dünya edebiyatının başında geliyor



Giriş.

28 Şubat, Yaşar Kemal'in ikinci ölüm yıldönümü. 28 Şubat 2015 yılında ölmüştü söze ve insan onuruna bağlı büyük yazar... İnsanlar doğar, yaşar ve ölürler: Ancak bu süreçte değer yaratanlar bu değerleri ile; eserleriyle yaşarlar. Kişiler ölümlü, eserler ise ölümsüzdür. Yaşar Kemal de öldü ama eserleri her zaman yeni insanlarda, yeniden yaşayacak, soluk bulacaktır.

Ne mutlu ona kuyruklu bir yıldız gibi geçip gitti iz bırakarak. Adına bir vakıf kuruldu ölümünün ardından, Yaşar Kemal Vakfı. Vakfın Konseyi Başkanı Zülfi Livaneli "bu vakıf büyük ustanın hem anısına hem yapıtına bir saygı duruşudur" diyor. Vakıf başkanı eşi Ayşe Baban ise "onun için sesini duyuramayanların sesi denmiştir" diyor. O Fiziki olarak öldü ama bizler onun dinmeyen sesini duyurmaya devam edeceğiz. Bu ses hiç susmayacak, hiç susmamalı.

Ata baba toprakları

Yaşar Kemal aslen Van'ın Ernis köyündendir. Ernis, Muradiye'den Erciş'e giderken Vangölü-

nün kuzeyinde Sor vadisinin doğusunda yeralır. Denizin kenarında (Vanlılar Van Gölüne genellikle deniz der) yeşillikler içinde kurulu güzel bir yerdir burası. Enver Paşa'nın, Ruslar karşısında Sarıkamışta orduya yaşattığı o büyük hezimetten sonra buradan göç başlamıştır. Rusların Osmanlı topraklarına kuzeydoğudan girmesiyle, seferberlik başlamış, imparatorluk kendi tebasını koruyamayınca, herkes canını kurtarmanın derdine düşmüş, göç ve kaça tabi olmuştur. Korumasız bir biçimde Rus ordularının önünden can havliyle batıya, doğuya ve özellikle de güneye doğru kaçmışlardır.

On binlerce insan gibi, Yaşar ailesi de (soyadları Yaşar'dır bu ailenin) bu ata baba topraklarını terkederek kendilerini zar zor Çukurova toprağına atar. O yıllar anaların evlatlarını attığı, canını kurtarmak için durmaksızın kaçtığı yıllardır. Hal böyle. Tabi sadece Rus işgali yok bu yıllarda, aynı zamanda kıtlık ve kıran da vardır. Enver Paşa yenilgiden sonra İstanbula kaçıp, bu olayın üstünü yasaklarla kapatıp, ülkeyi İttihatçılarla başka badi-relere sürüklerken, insanlar, sadece Rusların süngüleriyle değil aynı zamandan hastalıktan ve açlıktan ölmektedir. Özellikle çocuklar, yaşlılar ve kadınlar topluca açlıktan ve hastalıktan ölüyordu. İşte bu yıllarda Yaşar Kemal'in ailesi de köylerini, mallarını, mülklerini arkalarında bırakarak açlık, yokluk ve sefalet içinde büyük bir kaçıyla gelip Adana

Kadirli'nin Hemite Köyüne yerleşirler.

İçimdeki ukde

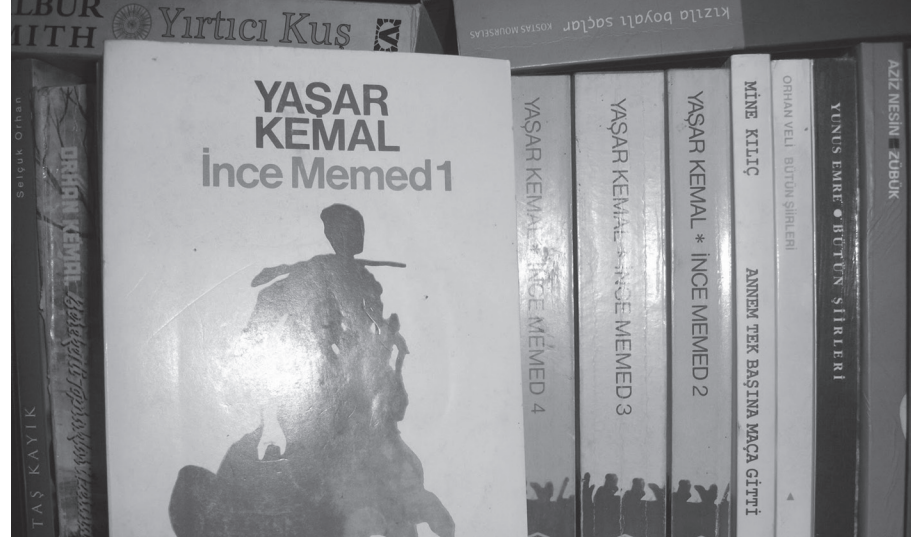
Büyük üstanın, ölmeden önceki yıllarda bana "Ahmet ölmeden beni köyüme götür, oraları dünya gözüyle tekrar göreyim" sözü içimde uktedir. Nitekim kaç defa teşebbüs ettimse de sevgili eşi Ayşe Baban sağlığı elvermez, diye izin vermedi. Ancak onun büyük anısı içimizde ve ata baba topraklarında ve tüm Anadolu'da yaşıyor ve yaşamaya da devam edecektir. Toprağın bol olsun, ışıklar içinde yat sevgili Yaşar Abi.

YAZARLIĞININ KAYNAKLARI

A)Üç Travma

Yaşar Kemal'in yazarlığının oluşum sürecinde bana göre üç travma, üç coğrafya ve üç beşeri kaynak söz konusudur. Yazarlığının kaynaklarında en önemli üç travmadan biri ailenin büyük badirelerle ve büyük bedeller ödeyerek ata baba topraklarını terke zorlanmasıdır. Nitekim bu unutulmaz kaçışı 'Kimsecik' romanında müthiş bir dille anlatır bize.

İkinci büyük travma babasının kardeşliği tarafından gözü önünde öldürülmesidir. Kardeşliği, Yağmurcuk Kuşu serisinde anlattığı Salmandır, ancak Salman gerçek kardeşi değildir. Aile Van'dan kaçarken, Urfa civarında aç susuz perişan bir halde kurt sürüleri gibi dolaşan çocuklara rastlar. Yaşar Kemal'in babası Sadık Bey; yolda bir ağacın altında, yaralı bir çocuk bulur. Yaralarına kurt düşmüş, ölmek üzere olan bir çocuktur bu. Annesi çocuğu yıkar, yaralarını temizler, derman bulur iyileştirir. Sonra yol boyunca bu çocuğu sırtlarında taşıyarak getirirler Çukurova'ya kendileriyle birlikte. Sahiplendikleri ve kurtardıkları bu çocuğa ikinci bir oğul



muamelesi yaparak büyütürler. Selman büyüyüp geliştiğinde babası Sadık Bey'e taparcasına bağlıdır. Ne ki aynı zamanda Sadık Bey'in onu yeterince önemsemediğini, diğer kardeşini ona tercih ettiğini düşünür durur. Adeta kendini kanıtlamak adına bir gün kendisini bulan, büyüten adamı (yani Yaşar Kemal'in Babasını) namazın üzerindeyken öldürür. Bu Yaşar Kemal için ikinci büyük travmadır.

Üçüncüsü de dayısı kestiği kurbanı post ederken bıçağının kayarak Yaşar Kemal'in sağ gözüne saplanması ve gözünün kör olmasıdır. O bir



gözünün sönen ışığını diğer gözüne yüklediği müthiş ışıkla bütün dünyayı aydınlatmaya çalışacaktır. Salmanın babasını öldürmesi olayı ile insana kin tutmadan onun iç dünyasını anlamaya çalışacak; insanoğlunun değişim macerasının peşine düşecek, aydınlatmaya çalışacaktır.

Büyük gücün karşısında güçsüzün çaresizce kaçıışı ise onda zalime karşı mazlumun destansı mücadelesinin anlatısına dönüşecektir. Kanımca Yaşar Kemal'in içindeki cevheri yakıp eriten ve onun aydınlık saçarak çıkmasına vesile olan şey bu üç travmatik olaydır.



b) Beslendiği coğrafyalar

Tabi bir de işin kaynakları, beslendiği coğrafyalar ve bu coğrafyalarda gürül gürül akan yaşamlar vardır. Yüksek bir gözlem gücüne sahip üsta yazar bundan müthiş etkilenmiş onu yazıya ete kemiğe büründürmüş yeniden toplumun içine salmıştır.

Yaşar Kemal'in damarlarının içinde kök saldığı durmadan beslediği toprak, çevre ve insandır çünkü. Bunları da üçe ayırabilirim. Birincisi onun atalarının geldiği Van ve çevresinin destansı olaylarıdır. Eşküyalar, ailesinin yaşantısı, gelenekleri ve bu eşkıyalık hikayelerinin, geleneklerin, yaşantıların başta annesi olmak üzere aile fertleri tarafından ona sürekli anlatılmasıdır. Nitekim röportajlarında her fırsatta söz eder bundan. Ayrıca namı bir eşkıya olan dayısı Mahiro'nun, başyapıtı sayılan, İnce Memed romanındaki etkilerinden bahsetmek mümkündür.

İkinci önemli coğrafi kaynağı onun romanlarının ana yurdu olan Çukurova'dır. Buradan, yaşadığı bildiği topraklardan beslendi, çocukluğundan. Bir yazarın en büyük banka hesabı çocukluğudur. Onun çocukluğu Çukurova'da geçmişti. İstanbul'da oturuyor ama Çukurova'yı yaşıyor, Çukurovayı yazıyordu. Çünkü ağaç kökünden yükselir. Onun kökleri Çukurova, gövdesi Türkiye, dalları bütün dünya, yaprakları bütün insanlıktı. O yüzden nasıl ki Faulkner'in Yoknapatawpha'sı varsa, Yaşar Kemal'in de Çukurova'sı vardı. Hatta o, her yazarın mutlaka bir Çukurova'sı olmalı diyordu. Tıpkı James Joyce'nin İrlanda'sı, Man'ın Meksikası, Puskin' in Petersburg'u, Dostoyevski'nin Moskovası, Tolstoy'un Çiftliği gibi.

Çukurova'daki toplumsal yapıyı; sosyal, siyasal, ekonomik ve kültürel bağlamda ele alan yazar Yaşar Kemal; muhabirlik yaptığı yıllarda köy köy dolaşmış şevkle yaptığı işinde; toplumsal düzeni köylüler üzerinden ele alarak köylülüğün bu yapıda önemli bir rol oynadığını bizlere Çukurova üzerinden aktarmıştır. Yaşadığı yörenin halkı ile bütünleşerek sanatının halk için yaptığını şu sözlerle ifade eder: 'Ben iki şeye inanırım. İki şeyin sonsuz gücüne, sonsuz yaratıcılığına, sonsuz değişimine; halk ve doğa. Sanatımı halkımla birlikte, onun büyük yaratıcılığı ile birlik olarak, onun için yaparım. Politikam da sanatımdan ayrılmaz. Halka kim zulmediyorsa, etmişse, halkı kim eziliyor, ezmişse, onu kim sömürmüş, sömürüyorsa, feodalite mi, burjuvazi mi... Halkın mutluluğunun önüne kim geçiyorsa ben sanatımla ve bütün hayatımla onun karşısındayım. Benim sanatım, içinden çıktığım sınıfın yani proletaryanın çıkarlarının emrindedir.



Ben etle kemik nasıl birbirinden ayrılmazsa, sanatımın halktan ayrılmamasını isterim. Bu çağda halktan kopmuş bir sanata inanmıyorum.

Soyal, siyasal yapıdan devşirdiği tipler, karakterler, olaylar, yerler. Ağalar, Beyler, köylüler, Toros Dağları, Anavarza Kayalıkları, Akçasazlıklar, yanıp kavrulan suya hasret topraklar, toprağa hasret köylüler.. Ve bunların arasındaki sınıfsal kavgalar, çekişmeler ve insanoğlunun büyük trajedisi. Ve insanoğlunun iç dünyası, psikolojisi, bu psikolojinin altında yatan saikler, onu harekete geçiren nedenler ve illaki ağaların beylerin zulmüne uğramış, onun deyimi ile sırasında dünyanın en korkak, sırasında dünyanın en kahramanları köylüler.

Abdi Ağa, Kel Hamza gibi ağa tiplermeleri, onların üstünde devletle kurucu elite irtibatlı Arif Saim Beyler, Ali Sefa Beyler. Onların kulu kölesi Rızalar, Ademler, İsalılar, Musalar ve zulme başkaldıranlar, İnce Memedler, Gezik Duranlar, Çerkez İdris Beyler, Kürt Reşitler. Ve sırası gelince içindeki kahramanı parlatan köylüler, Yaşlı Süleymanlar, Sarı Ümmetler, Koca Dursunlar, Kadınlar, Yiğit yürekli kadınlar. Irazcalar, Hatceler, Hürü Analar. Yel Musalar, Topal Aliler vs.

Bütün bunlar Kemal'in romanlarının ana-vatanı, Çukurova'nın yaşayan capcanlı, bugün bile orda burada bulacağınız kahramanları, tipleri, karakterleri. Yaşar Kemal onları ete kemiğe büründürüp evlerimizin içine taşıdı. Sadece Türkiye'nin

değil, 42 dile çevrilmiş eserleriyle yedi kıta dört düvele taşıdı onları. Büyük kalıcı bir hizmet yaptı insanlığa. "Ben söze ve insanın onuruna bağlıyım" diyen bir yazardır o. Özgürlük eşitlik, insan ve doğa sevgisi, kültürel farklılıklara saygı gösteme ve sahiplenmedir düstürü ve ideali.

Ve üçüncü, beslendiği kaynak da tüm Anadoludur. Anadolu'nun bütün köşeleri, köyleri, kasabaları, bucakları dağları. Gazetelik için röportajlar yaptığı on iki yıl boyunca Anadolu'yu karış karış gezdi dolaştı. Oralardaki insan manzaralarını gördü, hikayeler, masalar dinledi. İbreti alem olaylara tanıklık etti, yaşanmış trajedileri dinledi. O azametli yapısıyla onlarla ağlayıp o devasa kahkahalarıyla onlarla güldü.

Travmalar zaten içindeki ateşi alevlendirmişti, Anadolu'daki yaşantılar, Van dağlarında şahit oldukları ve Çukurovada gördükleriyle o alev bu yaşam paratiklerini tutuşturdu, yandı, alevlendi. Bir büyük yangın oldu tıpkı onun Ali Dağ'nın başında yaktığı büyük ateş gibi. Ve Yaşar Kemal'n içi bu olaylar ve gördükleriyle kurşunun ateş üstünde erimesi gibi eridi, yepyeni bir kimya meydana geldi.

c) Etkilendiği yazarlar, şairler ve kitaplar

İşte o büyük yangınların içinde eriyerek yeniden oluşan kimyanın yeni kalıplara dökülmesi, yeniden hale yola girmesi gerekti. Bu noktada ise beşeri ilişkileri rolunu oynayacaktı. Kanımca bunda da üç şey etkili oldu. Bunlar okuduğu kitaplar,

kurduğu ilişkiler, tanıdığı insansanlardır. Destan, insan ve stran ilişkisi diyorum ben bunlara.

Yaşar Kemal bir kitap kurduydu. Okula giderken, babasının ölümüyle fakirliğe düşüp ırgatlık yaparken, sinamalarda çalışırken, arzuhalcilik yaparken, çeltik tarlası bekçiliği yaparken, çırcır fabrikası yazıcılığı yaparken, bütün bu işlerde bulunurken bile hep okudu. Biriktirdi. Okudukları ve birtiktirdikleri daha sonra bir çeşmeden berrak bir su gibi gürül gürül akacaktı.

Rus klasiklerini, Tolstoy'u, Dostoyevski'yi, Puşkin'i, Gorki'yi, Şolohov'u daha o yıllarda ezber biliyordu. Fransız Klasiklerini, Balzac'ı, Hugo'yu, Moliere'i okudu. Modern romanın başlangıcı sayılan Cervantes'i, Man'ı, Joyce'yi, Stendal'ı, Dikkens'i, Kafka'yı ve diğer onlarca yazarı okudu, onlarla hemhal oldu; okudu, emdi biriktirdi. Sıra emdiklerini vermeye geldiğinde hiç zorlanmadı o yüzden.

İnsan ilişkisi de çok önemli onda. Daha genç yaşlarda Abidin ve Arif Dino ile tanıştı. Özellikle Arfi Dino'nun onun hayatında çok büyük etkisi oldu. Nazım Hikmet, Ahmet arif, Orhan Kemal, Sait Faik, Nurullah Ataç, Sabahattin Ali ve diğerleri.. Bir çok şair, yazar, sanatçı, edebiyatçı dostu vardı. Cumhuriyet gazetesinin kurucusu Yunus Nadi ile tanıştı. Sonra İstanbul'un entelektüel ve sanat çevresi. Onda eriyen kurşunlarının nasıl kalıplara döküleceğine yardımcı oldular. Ve destanlar, masallar, yaşanmış hikayeler.

Yaşar Kemal bir destancıydı aynı zamanda. Annesinin masallarıyla büyülenmiş, köylerine gelen destancıların destanlarıyla büyümüştü. Kozanoğlunun hikayesini söyleyen Dadaloğlu'nu biliyordu. Gözü kör olduğunda kekeme olmuş dağlara kaçmıştı. Aslında o destanların yurdu dağlara sığınmıştı. Günlerce kendi kendine söylemiş, sonunda hem dili açılmış hem de ismi aşık Kemal'e çıkmıştı. Eşkiya hikayeleri, köy masalları, Kaf dağının ardında geçen masalları dinlemişti. Binbirgece masalları, Şehname, Odysseia, Don Kişot, Hint masalları, Alman masalları, Kürt masalları, Türk söylenceleri.

Folklor merakı onu halk söylencelerini, türkülerini illa da ağıtlarını derlemeye kadar götürmüştü. O bilerek ya da bilmeyerek bir hazineci olmuştu. Her yerden, insanlardan, Anadolu'dan, Çukurova'dan, destanlardan, ağıtlardan bu hazineye her gün yeni şeyler akıyor ha akıyordu. O bu hazinenin kapısında duruyordu. Günü geldiğinde o ambar bunca şeyi taşıyamaz oldu. Bent patladı, gürül gürül aktı, hazine etrafa topluma doğru aktı gitti.

Cevheri mücevhre ceviren adam

Kimi mücevheratın adı İnce Memed oldu, kiminin Sarı Sıcak, kiminin Teneke, kiminin Demirciler Çarşısı Cinayeti, kiminin Kale Kapısı, ki-

minin de Karıncanın Su İçtiği... Höyükteki Nar ağacı, Yılanı Öldürseler, Deniz Küstü, Akçasazın Ağaları. Ve daha niceleri. Ciltler ciltleri izledi...

Binlerce on binlerce sayfa saçıldı. Kelimeler dile geldi. Cümleler ovaları dağları rasmetti. Sayfalar insan olup, aşk olup dile geldi. Korku olup, kahramanlık olup canlandı. Onları büyük maharetle canlandırdı Yaşar Kemal. Hepsinde nice derin hazineler saklı. Hem de insanlığa yararlı. Onları yaptı, yarattı, sonra saldı. Gidin karışın topluma, görevlenizi yapın dedi. Ve onlar, Yaşar Kemal oldu, Yaşar Kemal onlar.

İlk yayımlanan eseri, Bebek öyküsüydü, önce Fransızcaya, sonra İngilizceye, İtalyancaya, Rusçaya, Romenceye ve daha bir çok dile çevrildi, bir çok gönüle girdi. Sonrası aktı geldi, hiç durmadan. Kendini gördü her halk o eserlerde ve benimsendi her dilde onun eserleri. Livaneli'nin deyimiyle 'gözüyle kartal avlayan' yazar, akan zamana karşı eserlerinin aksine yavaş yavaş kayboldu aramızdan. O büyük kapıdan giren nadir yazarlardandı.

Ne ki 1923'de başlayan yaşamı 2015'de son buldu. Sadık'ın oğlu, Van Ernis sürgünü, Göçcelili Kemal gelip geçti bu dünyadan. Zaman hükmünü verdi. Ama zamana karşı, o ölümün elinden kurtardıklarıyla ölümsüzleşti. Kuyruklu bir Yıldız gibi.. Şimdi onlar her bir hayatta her bir insanda yeniden yaşamaya, ışımaya devam ediyorlar.



Toroslar Belediyesi ile Roman Derneği'nin ortak projesi

TÜRKİYE'YE ROL MODEL OLDU

Atölyede, roman vatandaşların hem meslek öğrendiğini hem de yurt içi ve yurt dışına üretim yaptığı bir konuma geldiğini belirten Belediye Başkanı Hamit Tuna, ayrıca İŞKUR tarafından bu kurslara katılanlara günlük 20 TL harcırah verildiğini de söyledi.

Başkan Hamit Tuna: "Roman Kadınlarımızın Kamıştan Ürünleri Avrupa Ülkelerine İhrac Ediliyor... Balık Vermeyi Değil, Balık Tutmayı Öğrettik"





Göreve geldiği 13 yılda dezavantajlı kişileri topluma kazandırmak ve istihdam edilebilirliğini arttırmak amacıyla sosyal sorumluluk projelerini hayata geçiren Toroslar Belediye Başkanı Hamit Tuna, bu konuda Roman vatandaşları da düşündü.

Toroslar Belediyesi'nin Roman vatandaşlar için açtığı 'Hasır Örmek Üretim Atölyesi' çalışmalarıyla Türkiye'ye rol model oldu.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı otoritesinde Türkiye Belediyeler Birliği önderliğinde Türkiye genelinde 12 belediyenin yürütmeye hak

kazandığı İstihdam İçin Koordinasyon ve Eğitim Projesi (İSKEP) kapsamında açılan atölye, sürdürülebilirliğini Toroslar Belediyesi Teknik ve Mesleki Eğitim Kursları (TORTEK) bünyesinde kurulan Alsancak Romanlar Eğitim Merkezi'nde devam ettiriyor.

Kargı, kamış ekipman ve makinelerinin bulunduğu atölyede; 20 kadın ve 10 erkek olmak üzere 30 Roman vatandaşı istihdam ediliyor. Roman kadınların büyük emek harcayarak kamıştan yaptıkları sepet, şemsiye, hasır ve gölgelik gibi ürünler büyük rağbet görüyor.



“Balık Vermeyi Değil, Balık Tutmayı Öğrettik”

Atölyede, roman vatandaşların hem meslek öğrendiğini hem de yurt içi ve yurt dışına üretim yaptığı bir konuma geldiğini belirten Belediye Başkanı Hamit Tuna, ayrıca İŞKUR tarafından bu kurslara katılanlara günlük 20 TL harcırah verildiğini de söyledi.

Romanlara yönelik hayata geçirdikleri çalışmaları anlatan Başkan Tuna: “Üretim bir toplumu kalkanı ve her alanda öne çıkartan



bir değerdir. Onun için üreten her yapının yanındayız. İnsanlara balık vermeyi değil balık tutmayı öğrettiğiniz zaman hangi noktaya geldiklerini görebiliyorsunuz. İlk olarak, Toroslar Belediyesi Teknik Mesleki Eğitim Merkezimizin bünyesinde 2009 yılında romanların yoğun yaşadığı Alsancak mahallemizde bulunan TORTEK binamızda yeteneklerine göre 20 roman gencimizin mesleki eğitim içerikli müzik eğitimleri almalarını sağladık. Açık Toplum Vakfının desteklemiş olduğu başka bir hibe projesi kapsamında Akdeniz Roman Federasyonunun yürütmüş olduğu projeye Mersin Toroslar Belediyesi olarak destek verdik. Roman gençlerin okuldan uzaklaşmakta oldukları ve aynı zaman da madde bağımlılığına doğru bir eğilimleri olduğunu gözlemledik. Bu kapsamda; “Roman çocuklarının eğitime entegrasyonu” çalışmasını gerçekleştirdik. Bu proje sayesinde kurulan etüt merkezi ile okul çağındaki gençlere sabah ve ikindin eğitim durumlarına göre Halk eğitim merkezinden öğretmenlerin destekleri ile dersler verilerek okula devam etmelerine yardımcı olduk. Yaklaşık 70-80 öğrenciyle başlayan bu projede, şu anda 400 roman öğrencimiz eğitim almıştır. Ayrıca Belediyemizin servis araçları ile çocuklarımıza yönelik İl genelindeki tarihi ve turistik mekanlara geziler düzenledik. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı nezdinde Türkiye Belediyeler Birliği önderliğinde hayata ge-

çirdiğimiz ve Türkiye’de 12 Belediyenin yürütmeye hak kazandığı İSKEP (İstihdam için Koordinasyon ve Eğitim Projesi) kapsamında ise her belediyenin 3 dezavantajlı hedef grup seçme zorunluluğu vardı. Biz de Mersin Toroslar Belediyesi olarak 1- Romanlar, 2-Engelliler, 3- Sokakta çalışanlar ve ailelerini seçerek dezavantajlı bireylerin topluma entegrasyonu ve istihdam edilebilirlikleri üzerine çalışmaları gerçekleştirdik. Proje kapsamında Belediyemize ait bir mekan tahsis ederek Romanlara hem mesleki eğitim vermek hem de üretmiş oldukları ürünlerin satışından gelir etmeleri için Hasır öreme atölyesinin kurulmasını sağladık” dedi.

“Roman Kadınlarımızın Kamıştan Ürünleri Avrupa Ülkelerine İhraç Ediliyor”

Hazırladıkları projelerle kadınların sosyal hayatta yer almalarını ve üretim ekonomisine katkı sunmalarını önemsediklerini vurgulayan Başkan Hamit Tuna: “Bu atölyede çalışan romanlarımız hem üretiyor hem de ürettiklerini ihraç edebiliyor ve böylelikle aile ekonomilerine de katkıda bulunabiliyorlar. Bölgemizde çok fazla dere yatakları var. Bu kamışlar özellikle çiftçilerimizin de kurutmaya çalıştığı bir ürün. Ama bunu faydalı hale getirmek amacıyla romanlarımız dere kenarlarından bu kamış ve kargıları topluyor, kesiyor, temizliyor ve örme işlemini gerçekleştiriyorlar. Toroslar’da yetişen kargılar kadınlarımızın el becerileri ve makine yardımıyla üretilerek artık yurt dışına da ihraç edilmektedir. Bayanlarımız bu atölyemizde sepet ve hasır örümü yapıyor ve yeni ürün motifleri çıkarıyorlar. Bir Alman firması ile görüşmeler yapılarak Avrupa Ülkelerine ihraç yapılmaktadır. Biz de böy-



le üretime dayalı bir sistemi kurmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Onun için üretime sonuna kadar destek veriyoruz. İstihdam boyutuyla da çok önemli katkı sağlayan her projenin sürdürülebilir olmasını sağlıyoruz. Ayrıca atölyede 25 roman gencimiz de kaynak eğitimi almaktadır” dedi.

“Atölye, Türkiye’de En İyi Sürdürülebilir Eğitim Projesi Ödülü Almıştır”

Akdeniz Roman Dernekleri Federasyonu ile birçok ortak proje gerçekleştirdiklerini de hatırlatan Başkan Tuna: “Akdeniz Roman Dernekleri Federasyonu Başkanı Sayın Ali Daylam Bey ile her zaman diyaloglu bir çalışma içerisindeyiz. Federasyonumuzun da destek verdiği ve Türkiye’de örnek model olan Hasır Örmek Üretim Atölyemiz, Brüksel’de Türkiye’deki en iyi sürdürülebilir eğitim çalışması alanında da ödül almıştır. İnşallah ülkemize çok önemli katkılar sağlayacak olan bu atölyeyi daha da büyütmeyi planlıyoruz. Birlikte uyum içerisinde yapılan ortak projelerle güzel işler başarıyoruz. Bu projede de en güzel örneklerden bir tanesidir. Bu konuda ortak projeler üretmemize her zaman destek sunan Akdeniz Roman Dernekleri Federasyonu Başkanı Sayın Ali Daylam’a teşekkür ediyoruz” dedi.

“Roman Kadınları İşe, Çocukları Kreşe”

Roman çocukların okul öncesi eğitim eksiklerini gidermek amacıyla ‘Roman Kadınları İşe, Çocukları Kreşe’ projesiyle atölye içinde bir kreş de açtıklarını kaydeden Başkan Tuna: “Atölyede çalışan kadınlarımız için ‘Roman kadınları işe çocukları kreşe’ projesiyle de atölye içinde bir kreş kurduk. Çocuklarımızın iyi bir eğitim almaları ve gelecekte iyi bir yol yürümeleri de bizim için bir gurur kaynağı olacaktır” dedi.



BAKLiYAT YEMEKLERi TARiFLERi

Hazırlayan: Durdane ŞİMŞEK



HUMUS

4 KISILIK

MALZEMELER :

200gr. Nohut
2 Yemek Kaşığı Tahin
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Adet Limon
2 Diş Sarımsak
4 Su Bardağı Su
Tuz
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağ

YAPILIŞI :

1-Nohutlar 1 gün öncesinden ıslatılır ve daha sonra haşlanır.
2-Haşlanmış olduğumuz nohutlar soğutularak mutfak robotuna konulur.
3-İçerisine tahin,kimyon,limon suyu,sarımsak,tuz,zeytinyağ ilave edilerek püre haline gelene kadar çekilir.
4-Süslenerek servis edilir.

HUMUSLU VE MERCİMEKLİ SEBZELİ YUFKA SARMASI

4 KISILIK

MALZEMELER :

500gr.Yufka
200gr.Nohut
100gr.Yeşil Mercimek
50gr.Zeytinyağ

100gr.Ayçiçekyağı
50gr.Tahin
20gr.Üzüm Pekmezi
1 adet Limon suyu
4 diş sarımsak
1adet Kabak
1adet Sarı Biber
1adet Kırmızı Biber
1adet Havuç
1adet Patlıcan
1adet Yumurta Beyazı
Tuz,Karabiber

YAPILIŞI :

1-Nohut ve yeşil mercimek ayrı ayrı kaplarda haşlanır ve süzdürülür.
2-Yufkalar kare şeklinde kesilir.
3-Nohutlar blendırda tahin,üzüm pekmezi,zeytinyağ,sarımsak,limon suyu,tuz,karabiber ile püre haline getirilir.
4-Haşlanan mercimekler püre haline getirilmiş nohutun içerisine ilave edilerek yufkaların içerisine sürülür.
5-Sebzeler ince ince doğranarak ızgarada pişirilir
6-Onlarda yufkanın içerisine konulur ve yufkaların kenarlarına yumurta beyazı sürülerek sarılır.
7-Sarılan yufkalar tavada az miktarda zeytinyağında kızartılıp servis edilir.



Humus

Hummus (mashed chickpea with tahini)



Humuslu ve Mercimekli Sebzeli Yufka Sarması

Stuffed Phyllo Dough With Hummus, Vegetable and Red Lentil

ISPANAKLI NOHUT BORANI

4 KISILIK

MALZEMELER :

2 su bardağı haşlanmış nohut
1 soğan
200 gr ıspanak
2 domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
5 su bardağı su
Tuz

Üzerine: Süzme Yoğurt ,sarımsak karışımı

YAPILIŞI :

- 1-Nohut 1 gün öncesinden ıslatılır ve ertesi gün haşlanır.
- 2-Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
- 3-Salçaları ekleyip 2 dakika daha kavurun.
- 4-Domatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra soğana ilave edin.
- 5-Üzerine sıcak su ekleyerek 10 dakika kaynatın.
- 6-Ispanakları 2 parmak kalınlığında doğrayın.
- 7- Nohutlarla birlikte yemeğe ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika pişirin.Tuz ile tatlandırın.
- 8- Tuz ve sarımsakla tatlandırılan süzme yoğurt ile servis yapılır.

IZGARA ÇUPRA BEZELYE SULTANIYE SALATASI İLE

4 KISILIK

MALZEMELER :

4adet 600-800gr'lık çupra fileto
400gr.Bezelye
1adet sarı biber
1adet kırmızı biber
2 adet domates
½ kırmızı soğan
8-10 dal maydanoz
8-10 dal dereotu
5gr. taze kekik
5gr.rozmarin(biberiye)
5gr.taze fesleğen
4-5 diş sarımsak
1tatlı kaşığı tereyağ
1çay bardağı zeytinyağ
Tuz,karabiber

YAPILIŞI :

- 1-Balıklar fileto çıkartıldıktan sonra kılçıkları ayıklanır
- 2- Zeytinyağ,sarımsak,kekik,fesleğen,rozmari,tuz,karabiber ile marine edilir.
- 3-Bezelyeler haşlanıp süzdürülür.
- 4-Biberler ve domatesler minik minik doğranır,maydanoz ve dereotu ince ince doğranır
- 5-Haşlanmış bezelye ile karıştırılır.Yapılan bu salata bir tabağa konulur.
- 6-Balıklar ızgarada pişirildikten sonra salatanın üzerine konulur
- 7-Balıkların üzerine tereyağ gezdirildikten sonra servis edilir.



Ispanaklı Nohut Borani
Chickpea Borani With Spinach



Izgara Çupra Bezelye Sultaniye Salatası ile
Grilled Sea Brem With Green Pea Sultaniye Salad

IZGARA LEVREK TAZE NANE VE KIRMIZI PANCARLI KURUBAKLAGIL SALATASI İLE

4 KISILIK

MALZEMELER :

2kg. Levrek Fileto
10gr. Taze Fesleğen
10gr. Taze Kekik
10gr. Rozmarin
20gr. Taze Nane
60gr. Kırmızı Pancar Turşusu
50gr. Buğday
50gr. Bulgur
50gr. Bezelye
50gr. Börülce
50gr. Yeşil Mercimek
50gr. Nohut
100gr. Zeytinyağ
2 adet Limon
5-6 diş Sarımsak
Tuz, karabiber

YAPILIŞI :

- 1- Levrekler ayıklandıktan sonra taze baharatlar ince ince doğranır.
- 2- Zeytinyağ, sarımsak, tuz, karabiber ile marine edilir ve ızgarada pişirilir.
- 3- Buğday, bulgur, yeşil mercimek, nohut, bezelye ve börülce ayrı ayrı kaplarda haşlandıktan sonra süzdürülür.
- 4- Bir kabın içerisine alınır. Taze nane ve küp doğranmış pancar turşusu eklenir.
- 5- Zeytinyağ, limon suyu, tuz, karabiber ile tatlandırılır ve servis tabağına alınır.
- 6- Izgarada pişirilen levrekler baklagillerin üzerine konularak servis edilir.



Izgara Levrek Taze Nane ve Kırmızı Pancarlı Kurubaklagil Salatası ile
Pulse Salad With Grilled Sea Bass, Fresh Peppermint and Beetroot

BEZELYELİ KAĞIT KEBABI

4 KISILIK

MALZEMELER :

500gr. Kuşbaşı Dana Eti (Kuzu Eti De Kullanabilirsiniz)
2 Adet Orta Boy Havuç
2 Adet Orta Boy Patates
2 Adet Domates
1 Su Bardağı Bezelye
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
15 Adet Arpacık Soğan
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Kekik
Tuz

YAPILIŞI :

- 1- Sıvı yağ tencerede kızdırılır, soyulup temizlenmiş soğanlar ve kuşbaşı doğranmış etler tencereye alınır.
- 2- Etler suyunu saldıktan sonra salça ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir.
- 3- Güzelce karıştırılır sonra tencerenin kapağı kapatılarak pişirmeye devam edilir.
- 4- Etler yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada patatesler ve kabuğu soyulmuş domatesler küp küp doğranır.
- 5- Havuçlar da minik küpler halinde doğranır.
- 6- Yumuşamış etler, patates, domates ve havuç eklenerek karıştırılır.
- 7- Sebzeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edilir.
- 8- Patates yumuşamaya başladığında yıkanıp suyu süzülen bezelye, karabiber, kekik ve tuz eklenir.
- 9- 3-4 dk daha kaynatılır. Yemek ocaktan alınır.
- 10- Yaklaşık 30cmx30cm boyutundaki yağlı kağıtlara birer kişilik porsiyonlar koyarak, katlanır.
- 11- 190 derecede ısıtılan fırında 10-15dk kadar tutulur.
- 12- Sıcak servis edilir.



Bezelyeli Kağıt Kebabı
Kağıt Kebab (meat and green pea enveloped in paper)

BEZELYELİ PORTAKAL SOS İLE FIRINLANMIŞ TAVUK BAGET

4 KISILIK

MALZEMELER :

2kg. Tavuk Baget
150gr.Bezelye
500gr.Portakal
100gr.Domates Salçası
50gr.Yoğurt
1 adet Kuru Soğan
4-5 diş Sarımsak
100gr.Ayçiçeğyağı
50gr.Tereyağ
Tuz,Karabiber,Pulbiber,Kuru Kekik
Süsleme: Maydanoz, portakal dilimi

YAPILIŞI :

- 1-Bir kabın içerisine soğan rendelenir.
- 2-Ardından domates salçası,yoğurt,sarımsak,tuz,karabiber,pul biber,kuru kekik ilave edilip karıştırılır.
- 3-Bu yapmış olunan sos ile tavuklar soslanır fırın tepsisine alınır.
- 4-Portakalların suyu sıkılıp tepsideki tavukların üzerine gezdirilir.
- 5 -Bezelyeler tavukların üzerine ilave edilir.180 derecelik fırında 15 dakika pişirilir.
- 6-Piştirilen tavuklar servis tabağına alınır fırın tepsisinde kalan portakal sulu sos bir tavaya alınır ve kaynatılır.
- 7-Sos kaynamaya başladıktan sonra içerisine tereyağ,tuz,karabiber ilave edilir.
- 8-Servis tabağına alınan tavukların üzerine gezdirip servis edilir.
- 9-Maydanoz ve portakal dilimleriyle süslenir.



Bezelyeli Portakal Sos ile Fırınlanmış Tavuk Baget
Chicken Drumstick Baked With Green Pea and Orange Sauce

BEZELYELİ SOMON KÖFTESİ

4 KISILIK

MALZEMELER :

600gr.Somon Fileto
200gr.Bezelye
1 Adet Kırmızı Biber
1 Adet Yeşil Biber
1 Adet Patates
10gr.Taze Fesleğen
2adet Limon
60gr.Zeytinyağ
Tuz,Karabiber
6-8dal Maydanoz

YAPILIŞI :

- 1-Somon balığının filetosunu çıkardıktan sonra zeytinyağında tavada önlü arkalı iz verilir.
- 2-İç kısmının tam pişmemesi gerekmektedir.İzlenen somonlar derin bir kabın içerisine alınır.
- 3-Patates ve bezelyeler haşlandıktan sonra süzdürülüp somonun içerisine karıştırılır ve harmanlanır.
- 4-Kırmızı biber ve yeşil biber küçük küçük doğranıp sotelenir. Somonun içerisine karıştırılır.
- 5-Fesleğen ve maydanoz ince ince doğranır,limon suyu sıkılır.
- 6-Zeytinyağ,tuz,karabiber ilave edilip tatlandırıldıktan sonra karıştırarak bulamaç haline getirilir.
- 7-Servis tabağına bir kalıp yardımı ile konulup servis edilir.



Bezelyeli Somon Köftesi
Salmon Kofte With Green Pea

BEZELYELİ VE DAĞ MANTARLI TAVUK SARMA

4 KISILIK

MALZEMELER :

1kg.Tavuk Bonfile
300gr.Bezelye
Baklavalık Yufka
200gr.Dağ Mantarı
1 adet Kuru Soğan
1 adet Sarı Biber
1adet Kırmızı Biber
150gr.Un
100gr.Zeytinyağ
30gr.Tereyağ
60gr.Süt
Tuz,Karabiber

YAPILIŞI :

- 1-Tavuk bonfileler jülyen doğranır zeytinyağ,tuz,karabiber ile sotelenir.
- 2.-Soğan ve biberler minik minik doğrandıktan sonra tavada zeytinyağında sotelenir.İlave edilir.
- 3-Daha sonra mantar ve bezelyeler ilave edilir.
- 4-Tuz,karabiber ile tatlandırıldıktan sonra ocaktan alınır.
- 5-Ayrı bir tavada tereyağ eritilir un eklenir ve kavrulur.
- 6-Un kavrulduktan sonra süt ilave edilerek koyu bir kıvamda sos hazırlanır.
- 7-Hazırlanan bu sos diğer malzemelerle karıştırılır.
- 8-Daha sonra yufkaların içersine hazırlanan karışımlar konularak sarılır.
- 9-Yağlanmış fırın tepsisine konularak 180 derecelik fırında 15 dakika pişirilir.
- 10- Dilimlenerek sıcak servis edilir.



Bezelyeli ve Dağ Mantarlı Tavuk Sarma
Chicken Rolls With Green Pea and Mushroom

BOMBAY FASÜLYE PİLAKİ

4 KISILIK

MALZEMELER :

500 Gr Bombay Fasulyesi (Akşamdan ıslatılmış)
500 Gr Domates (Kabukları Soyulmuş, Rendelenmiş)
1 Büyük Kuru Soğan (Küçük Doğranmış)
7-8 Diş Sarımsak (Ezilmiş)
Karabiber
Tuz
1 Çay Kaşığı Şeker
4 Çorba Kaşığı Sızma Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Kimyon
1-2 Adet Kurutulmuş Süs Biberi (Opsiyonel)

YAPILIŞI :

- 1-Uygun büyüklükte bir tencereye yağ konularak kızdırılır.
- 2-Soğanlar ilave edilir ve karamelize olana kadar karıştırılarak sotelenir.
- 3-Sarımsak ilave edilerek 1-2 dakika daha sotelenir.
- 4-Domatesler ilave edilir ve kaynaması beklenir.
- 5-Sos kaynamaya başlayınca akşamdan ıslatılmış Bombay fasulyesi ilave edilir, bir iki karıştırılır.
- 6-Malzemenin üstü bir parmak geçecek şekilde kaynar su ilave edilir.
- 7-Karabiber, tuz, şeker ve kimyon ilave edilir.İsteğe bağlı kurutulmuş süs biberi ilave edilir.
- 8-Tencerenin kapağı kapatılarak çok kısık ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirilir.
- 9-Soğuduktan sonra kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edilir.



Bombay Fasulye PİLAKİ
Bombay Bean Pilaki

NOHUT EZMELİ CUP CAKE

4 KISILIK

MALZEMELER :

- 2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 6 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 1 Çay Bardağı Şekersiz Krema
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 8 Adet Yumurta
- 100 Gr Toz Fındık
- 2 Su Bardağı Un

YAPILIŞI :

- 1-Haşlanmış nohutlar merdane ile iyice ezilir.
- 2-Tereyağı,pudra şekeri,krema,kabartma tozu,yumurta ve toz fındık mikserde karıştırılır.
- 3-Un eklenir ve karışım krema torbasına veya kalıplara doldurulur.
- 4-160 derecelik fırında 18 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılır. Haşlanmış nohutla süslenir.

NOHUTLU FASÜLYELİ KARAMELLİ YAŞ PASTA

4 KISILIK

MALZEMELER :

- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1su Bardağı Haşlanmış Kuru Fasulye
- 1 Su Bardağı Toz Şeker

- 1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı
- 1su Bardağı Şekersiz Krema
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 4 Yemek Kaşığı Erimiş Tereyağı
- 100 Gr Erimiş Çikolata
- 6 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- Kremşanti
- 1 Su Bardağı Şeker
- ½ Adet Limon Suyu
- ½ Çay Bardağı Su
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1çay Bardağı Haşlanmış Fasulye
- Kıyılmış Antep Fıstığı, Nar

YAPILIŞI :

- 1-Nohut,fasulye,şeker,ayçiçek yağı,krema,tarçın,tereyağı mikserde iyice karıştırılır.
- 2-Erimiş çikolata, yumurta ve un ilave edilir. Karışım kelepçeli kalıba dökülür.
- 3-180 derece fırında 25 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır.
- 4-Sosu için şeker, limon suyu ve su çok kısık ateşte kahverengi renk alana kadar kaynatılır.
- 5-Ocaktan alınıp içerisine nohut ve fasulye ilave edilir.
- 6-Hazırlanan yaş pasta keki üzerine kremşanti sürülüp,hazırlanan karamelli karışımdan dökülür.
- 7- Karamelin üzeri haşlanmış nohut ve kuru fasulye ile süslenir.
- 8-Soğumaya bırakılıp Antep fıstığı ve nar taneleri ile servis edilir.



Nohut Ezmeli Cup Cake
Mashed Chickpea Cupcake



Nohutlu Fasulyeli Karamelli Yaş Pasta
Chickpea, White Bean and Caramel Cake

NOHUTLU FASULYELİ PORTAKALLI PASTA

4 KISILIK

MALZEMELER :

300gr Bitter Çikolata
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Su Bardağı Haşlanmış Kuru Fasulye
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı
1 Su Bardağı Şekersiz Krema
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
4 Yemek Kaşığı Erimiş Tereyağı
100 Gr Erimiş Çikolata
6 Adet Yumurta
2 Adet Portakal
1 Su Bardağı Un
Antep Fıstığı

YAPILIŞI :

1-Nohut,fasulye,şeker,ayçiçek yağı,krema, tarçın ve tereyağı mikserde iyice karıştırılır.
2-Erimiş çikolata ve yumurtalar ve un ilave edilir.
3-180 derecelik fırında 25 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılır
4-Portakal suyu tencereye koyulur. Kısık ateşte kaynatılır.Toz şeker ilave edilir.
5-Nişasta,bir çay bardağı su ile karıştırılır.Piştirilen hamur bir kalıp yardımı ile kesilir.
6-Sonrasında portakallı kremadan sıkılır.Tekrar hamurdan konulur ardından son kat olarak yine kremadan sıkılır.
7-Hamurdan kesilip konulur.Dondurucuya koyularak dondurulur ve kalıptan daha sonra çıkartılır.
8-En son olarak üzerine eritilmiş çikolata dökülür
9-Üzeri haşlanmış nohut ve kuru fasulye ile süslenir
10- Portakal dilimi ve Antep fıstığı ile servis edilir.



Nohutlu Fasulyeli Portakallı Pasta
Chickpea, White Bean and Orange Cake

YÖRÜK SUTLACI

4 KISILIK

MALZEMELER :

1 Litre Süt
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Yemek Kaşığı Haşlanmış Buğday
1 Çay Bardağı Kuru Sarı Üzüm
1 Yemek Kaşığı Buğday Nişastası
1 Çay Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Antep Fıstığı Veya Tarçın

YAPILIŞI :

1-Süt ve şeker tencerede kaynatılır.
2-Haşlanmış nohut,haşlanmış buğday ve kuru üzüm karışıma dökülür.
3-Kısık ateşte kaynatılır.Nişasta bir çay bardağı su ile açılır ve tenceredeki karışıma dökülür.
4-Hazırlanan karışım kaselere doldurulur. Üzerine tarçın ya da antep fıstığı dökülerek süslenir ve servis edilir.



Yörük Sütlaçı
Yoruk Rice Pudding

NOHUTLU ARAPSAÇI SALATASI

4 KISILIK

MALZEMELER :

750gr.Arapsaçı
200gr.Nohut
1 Adet Kırmızı Biber
5-6 Diş Sarımsak
2 Adet Limon
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağ
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI :

- 1-Nohut 1 gün öncesinden ıslatılarak haşlanır ve süzdürülür.
- 2-Arapsaçı güzelce ayıklanarak bir tencerede önce kök kısımları daha sonra kendisi haşlanıp buzlu suya çıkarılır.
- 3-Daha sonra süzdürülüp bir kabın içerisine alınır.
- 4-Haşlanan nohutlar ilave edilir.
- 5- Küçük küçük doğranan kırmızı biber ilave edilir.
- 6-Sarımsak minik minik doğandıktan sonra,zeytinyağ,limon suyu,tuz,karabiberden bir sos yapıp üzerine gezdirilir.
- 7-Servise hazır hale getirilir.

NOHUTLU DÜRÜM

4 KISILIK

MALZEMELER :

4 Lavaş Ekmeği
4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
3 Sivri Biber
8 Dal Taze Soğan
2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
Yarım Demet Maydanoz
Kimyon
Yarım Limonun Suyu
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI :

- 1-Taze soğanlar ince doğranır zeytinyağında sotelenir.
- 2- Sivri biber, kimyon, tuz, karabiber eklenir.
- 3- Haşlanmış nohutlar eklenir ve ocaktan alınır.
- 4- Kıyılmış maydanoz ve limon suyu ilave ederek karıştırılır.
- 5-Dürüm ekmekleri servis tabağına alınır nohutlu karışım içine doldurulur ve rulo sarılır.
- 6-Daha sonra ızgarada lavaşlara iz verilip verevine dilimlenir.
- 7-Servise hazır hale getirilir.



Nohutlu Arapsaçı Salatası
Fennel Salad With Chickpea



Nohut Dürümü
Chickpea Rolls

SEMİZOTLU VE TON BALIKLI YEŞİL MERCİMEK SALATASI

4 KISILIK

MALZEMELER :

2 Su Bardağı Yeşil Mercimek
60gr.Semizotu
100gr. Ton Balığı
Dereotu
1adet Kırmızı Biber
1 Adet Sarı Biber
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Limon
Tuz

YAPILIŞI :

1-Yeşil mercimek bir tencerede haşlandıktan sonra süzdürülür.
2-Semizotları ayıklanır ve güzelce yıkanır.Renkli biberler minik minik doğranır.
3-Ton balığı yağından süzdürülür.Dereotu ince ince doğranır.
4-Tüm malzeme bir kap içerisine alınarak zeytinyağ,limon suyu, tuz ile tatlandırıldıktan sonra hazır hale getirilir.



Semizotlu ve Ton Balıklı Yeşil Mercimek Salatası
Green Lentil Salad With Tuna and Purslane

SUSAMLI VE ÇÖREKOTLU KURUBAKLAGİL TOPLARI

4 KISILIK

MALZEMELER :

1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Çay Bardağı Haşlanmış Kuru Fasulye
1 Çay Bardağı Aşurelik Buğday
3 Yemek Kaşığı Susam
3 Yemek Kaşığı Çörekotu
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI :

1-Tüm malzemeler(nohut,kuru fasulye,buğday) ayrı ayrı tencelerinde haşlanır.
2-Daha sonra hepsi püre haline getirilir.
3-Tuz,karabiber,zeytinyağı eklenir.
4-Minik topar şeklinde yuvarlandıktan sonra susam ve çörekotuna batırılır.



Susamlı ve Çörekotlu Kurubaklagil Topları
Pulse Balls Covered With Sesame and Nigella Seeds



TOYOTA

İYİNİN DE İYİSİ

Toyota C-HR Hybrid

~~%100~~ yerine

%50 ✓ ÖTV avantajıyla

Toyota Plazalarda!



TOYOTA
HYBRID

Toyota Plaza Boranlar

Yenimahalle G.M.K. Bulvarı 33174 Sok. No: 1 Mezitli - MERSİN Tel: (0324) 357 03 03 Faks: (0324) 357 03 77

Tam buğday Tam kıvamında

Her şeyi tam; Hem doyurucu hem sağlıklı

Durum buğdayının tüm doğallığı korunarak üretilen Arbella tam buğday makarnası, zengin lif içeriği ile her türlü diyetin vazgeçilmezi; enerji, sağlık ve dengeli beslenme kaynağıdır.



www.arbella.tv

f t i /arbellamakarna

ARBELLA®